



Huile de noix de coco bio

natif

idéal pour cuisiner, cuire au four et frire
presser à froid, issue de l'agriculture biologique contrôlée

Cette huile de noix de coco de première classe est fabriquée par pression purement mécanique de la pulpe de noix de coco mûre issue de l'agriculture biologique contrôlée. Sa forte teneur en acide laurique rend cette huile particulièrement précieuse. Avec son goût fin de noix de coco, c'est la substance idéale pour accompagner la cuisine orientale ou asiatique, mais elle est aussi utilisée dans la cuisine européenne. L'huile de noix de coco est particulièrement résistante à la chaleur et donc parfaite pour la cuisine, les gâteaux, les fritures et les rôtis. Les connaisseurs utilisent l'huile de noix de coco comme alternative au beurre ou à la margarine pour l'étaler sur le pain. Un vrai délice que vous devez absolument essayer un jour.

L'huile de noix de coco biologique peut également être utilisée comme huile cosmétique précieuse pour la peau et les cheveux.

Valeurs nutritives moyennes	pour 100 ml
Valeur calorique	3404 kJ/828 kcal
Lipides	92,0 g
- dont acides gras saturés	86,6 g*
- dont acides gras monoinsaturés	4,6 g
- dont acides gras polyinsaturés	0,8 g
Glucides	0 g
Protides	0 g
Sel	0 g

*dont au moins 46 g acide laurique

Conserver au frais et à l'abri de la lumière.

L'huile de noix de coco bio est liquide à partir d'environ 25° C.



DE-ÖKO-001
Agriculture non UE

Contenu 500 ml

Article n° 665

Eti1019