



Huile de noix de coco bio native

issue de l'agriculture biologique contrôlée
Idéale pour la cuisine, la cuisson et la pâtisserie
Pressée à froid



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. 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.

L'huile peut également être utilisée comme huile cosmétique pour les cheveux et la peau.

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

| 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 46 g acide laurique

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



Garantie écologique 001 DE
Agriculture non UE

Contenu 1000 ml

Article n° 670

Eti0318