



## 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. 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 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° 667

Eti0918