



Huile MCT

à base de noix de coco
goût neutre

L'huile MCT contient des acides gras saturés à chaîne moyenne, l'acide caprylique (C8) et l'acide caprique (C10), tirés de l'huile naturelle de coco dans un rapport de 60:40. Contrairement aux graisses LCT à longue chaîne présentes dans les autres huiles végétales courantes, ainsi que dans le beurre et la margarine, les graisses MCT sont beaucoup plus faciles à digérer, ne se déposent pas dans les tissus adipeux et sont vite transformées en énergie par le corps. L'huile MCT a un goût neutre et ne contient pas d'hydrates de carbone, elle est donc parfaite dans le cadre d'un régime cétogène, c'est-à-dire faible en hydrates de carbone. Elle est particulièrement recommandée pour la réalisation de plats froids, salades, shakes, smoothies ou même pour les Bulletproof-Coffees en pleine tendance. Les précieux acides gras résistant peu à la chaleur, veuillez ne pas utiliser l'huile MCT pour cuire à la poêle ou au four.

Conseil de consommation : commencez par 1 cuillère à café par jour et augmentez lentement la dose jusqu'à 1-2 cuillères à soupe maximum par jour. Il est déconseillé de prendre des quantités élevées dès les premiers jours car l'huile MCT peut provoquer des diarrhées chez les personnes sensibles.

Ingrédients : huile végétale (noix de coco, colza).

Valeurs nutritives moyennes pour 100 ml :	
Valeur calorique	3489 kJ / 849 kcal
Lipides dont	94 g
- acides gras saturés	94 g
- acides gras monoinsaturés	0 g
- acides gras polyinsaturés	0 g
Glucides	0 g
Protides	0 g
Sel	0 g

À conserver hermétiquement fermé dans un endroit frais et sombre.
Ne pas faire cuire à plus de 120 °C.

Contenu 500 ml

Article n° 680

Eti0419