

Bouteille d'huile de noix de coco bio 350 g

EAN: 8410885084897 FABRICANTE: MARNYS



L'huile de noix de coco vierge est 100% naturelle dès la première pression à froid, étant le substitut idéal de toute huile végétale, margarine ou beurre.

LA DESCRIPTION

Qu'est-ce que l'huile de coco Bio Bote et à quoi sert-elle ?

C'est le substitut idéal de toute huile végétale, margarine ou beurre. Idéal pour cuisiner, cuire, frire ou assaisonner des salades et des légumes.

L'huile de noix de coco vierge MARNYS® est obtenue en transformant de la viande de noix de coco fraîche, qui est d'abord séchée puis pressée à froid pour en extraire l'huile. Ce processus se fait sans recourir à des méthodes chimiques telles que le raffinage, le blanchiment ou la désodorisation.

Parmi les acides gras de longueur moyenne présents dans l'huile de noix de coco naturelle, l'acide laurique se démarque. Dans l'huile de noix de coco vierge MARNYS®, la concentration en acide laurique peut atteindre 53 %. Il est important de noter que cet acide gras particulier, l'acide laurique, a le moins d'impact sur l'accumulation de graisse.

Quelles sont les propriétés de l'huile de coco Bio Bote ?

- 100% Biologique, Pur et Naturel.
- Pressé à froid.
- Jusqu'à 53 % d'acide laurique.
- Sans sucres ajoutés.
- Sans additifs ni colorants artificiels.
- Sans conservateurs.
- Non raffiné.
- Pas de noix.
- Sans protéines lactiques.
- Sans gluten.
- Faible teneur en sodium.
- sans oeuf.
- Pas de soja.



Bouteille d'huile de noix de coco bio 350 g

EAN: 8410885084897 FABRICANTE: MARNYS



Quelle est la composition de l'Huile de Coco Bio Bote ?

100% huile de coco vierge (*Cocos nucifera*), obtenue par pression à froid.

Comment l'huile de noix de coco Bio Bote est-elle utilisée ?

Ajoutez-le à vos smoothies, soit pour les sucrer, soit pour rehausser leur saveur avec le reste des ingrédients. Rappelez-vous, il a une propriété rassasiante.

Utilisez-le directement sur le pain grillé, en l'étalant comme s'il s'agissait d'une margarine (l'huile de coco se solidifie en dessous de 25°, sans affecter sa qualité. Si vous voulez le mixer, placez simplement le récipient sous l'eau courante chaude) ou en l'étalant sur le pain , comme toute huile végétale.

Remplacez l'huile d'olive par l'huile de noix de coco vierge MARNYS® dans n'importe lequel de vos gâteaux, comme le gâteau au yaourt traditionnel, et vous verrez comment vous répétez.

