

Bottiglia di Olio di Cocco Bio 350 g

EAN: 8410885084897 FABRICANTE: MARNYS



L'olio di cocco vergine è naturale al 100% dalla prima pressione a freddo, essendo il sostituto ideale di qualsiasi olio vegetale, margarina o burro.

DESCRIPCIÓN

Cos'è l'olio di cocco Bio Bote e a cosa serve?

È il sostituto ideale di qualsiasi olio vegetale, margarina o burro. Ideale per cucinare, cuocere al forno, friggere o condire insalate e verdure.

L'Olio di Cocco Vergine MARNYS® si ottiene dalla lavorazione della polpa di cocco fresca, che viene prima essiccata e poi pressata a freddo per estrarne l'olio. Questo processo viene eseguito senza ricorrere a metodi chimici come la raffinazione, lo sbiancamento o la deodorazione.

Tra gli acidi grassi di media lunghezza presenti nell'olio di cocco naturale spicca l'Acido Laurico. Nell'Olio di Cocco Vergine MARNYS®, la concentrazione di Acido Laurico può raggiungere il 53%. È importante notare che questo particolare acido grasso, l'acido laurico, ha il minimo impatto sull'accumulo di grasso.

Quali proprietà ha l'olio di cocco Bio Bote?

- 100% Biologico, Puro e Naturale.
- Spremuta a freddo.
- Fino al 53% di acido laurico.
- Senza zuccheri aggiunti.
- Senza additivi o coloranti artificiali.
- Senza conservanti.
- Non raffinato.
- Niente noci.
- Senza proteine del latte.
- Senza glutine.
- Basso contenuto di sodio.
- senza uova.
- Senza soia.



Bottiglia di Olio di Cocco Bio 350 g

EAN: 8410885084897 FABRICANTE: MARNYS



Qual è la composizione dell'olio di cocco Bio Bote?

Olio di cocco vergine al 100% (*Cocos nucifera*), ottenuto mediante spremitura a freddo.

Come si usa l'olio di cocco Bio Bote?

Aggiungilo ai tuoi frullati, per addolcirli o esaltarne il sapore con il resto degli ingredienti. Ricorda, ha proprietà sazianti.

Usalo direttamente sul pane abbrustolito, spalmandolo come se fosse una margarina (l'olio di cocco solidifica sotto i 25°, senza intaccarne la qualità. Se vuoi frullarlo, basta mettere il recipiente sotto l'acqua corrente calda) o spalmandolo sul pane , come qualsiasi olio vegetale.

Sostituisci l'olio d'oliva con l'olio di cocco vergine MARNYS® in uno qualsiasi dei tuoi dolci, come la tradizionale torta allo yogurt, e vedrai come ripeti.

