

## Bio-Kokosöl Flasche 350 g

EAN: 8410885084897 FABRICANTE: MARNYS



*Natives Kokosnussöl ist durch den ersten Kaltdruck zu 100 % natürlich und der ideale Ersatz für Pflanzenöl, Margarine oder Butter.*

### DESCRIPCIÓN

#### Was ist Bio Bote Kokosöl und wofür wird es verwendet?

Es ist der ideale Ersatz für Pflanzenöl, Margarine oder Butter. Ideal zum Kochen, Backen, Braten oder Anrichten von Salaten und Gemüse.

MARNYS® Virgin Coconut Oil wird durch die Verarbeitung von frischem Kokosnussfleisch gewonnen, das zunächst getrocknet und dann kaltgepresst wird, um das Öl zu extrahieren. Dieser Prozess erfolgt ohne den Einsatz chemischer Methoden wie Raffinieren, Bleichen oder Desodorieren.

Unter den mittellangen Fettsäuren, die in natürlichem Kokosnussöl enthalten sind, sticht Laurinsäure hervor. In MARNYS® Virgin Coconut Oil kann die Konzentration an Laurinsäure 53 % erreichen. Es ist wichtig zu beachten, dass diese spezielle Fettsäure, Laurinsäure, den geringsten Einfluss auf die Fettansammlung hat.

#### Welche Eigenschaften hat Bio Bote Kokosöl?

- 100 % biologisch, rein und natürlich.
- Kalt gepresst.
- Bis zu 53 % Laurinsäure.
- Kein zugesetzter Zucker.
- Keine Zusatzstoffe oder künstlichen Farbstoffe.
- Ohne Konservierungsstoffe.
- Unraffiniert.
- Keine Nüsse.
- Ohne Milcheiweiß.
- Ohne Gluten.
- Niedriger Natriumgehalt.
- ohne Ei.
- Kein Soja.



## Bio-Kokosöl Flasche 350 g

EAN: 8410885084897 FABRICANTE: MARNYS



### Wie ist die Zusammensetzung von Bio Bote Kokosöl?

100 % natives Kokosnussöl ( *Cocos nucifera* ), gewonnen durch Kaltpressung.

### Wie wird Bio Bote Kokosöl verwendet?

Fügen Sie es zu Ihren Smoothies hinzu, entweder um sie zu süßen oder um ihren Geschmack mit den restlichen Zutaten zu verstärken. Denken Sie daran, es hat eine sättigende Eigenschaft.

Tragen Sie es direkt auf das geröstete Brot auf und verteilen Sie es wie eine Margarine (Kokosöl wird unter 25 °C fest, ohne dass seine Qualität beeinträchtigt wird. Wenn Sie es vermischen möchten, stellen Sie den Behälter einfach unter fließendes, heißes Wasser) oder verteilen Sie es auf dem Brot , wie jedes Pflanzenöl.

Ersetzen Sie das Olivenöl durch MARNYS® Virgin Coconut Oil in Ihren Süßigkeiten, wie zum Beispiel dem traditionellen Joghurtkuchen, und Sie werden sehen, wie Sie es wiederholen.

