

Oli de Coco Bio Pot 350 g

EAN: 8410885084897 FABRICANTE: MARNYS



L'oli de coco Verge és 100% Natural de primera pressió en fred, sent el substitut ideal de qualsevol oli vegetal, margarina o mantega.

DESCRIPCIÓ

Què és i per a què serveix l'Oli de Coco Bio Bote?

És el substitut ideal de qualsevol oli vegetal, margarina o mantega. Ideal per cuinar, coure, fregir o amanir amanides i verdures.

L'Oli de Coco Verge MARNYS® s'obté en processar la polpa fresca del coco, que primer s'asseca i després es premsa en fred per extreure'n l'oli. Aquest procés es realitza sense recórrer a mètodes químics com refinament, blanqueig o desodorització.

Dins dels àcids grassos de longitud mitjana presents a l'oli de coco natural, es destaca l'Àcid Làuric. A l'Oli de Coco Verge MARNYS®, la concentració d'Àcid Làuric pot arribar a un 53%. És important ressaltar que aquest àcid gras en particular, l'Àcid Làuric, té el menor impacte en l'acumulació de greix.

Quines propietats té l'Oli de Coco Bio Bote?

- 100% Biològic, Pur i Natural.
- Premsat en fred.
- Fins a un 53% d'Àcid Làuric.
- Sense sucres afegits.
- Sense additius ni colorants artificials.
- Sense conservants.
- Sense refinar.
- Sense fruits secs.
- Sense proteïna làctia.
- Sense gluten.
- Baix contingut de sodi.
- Sense ou.
- Sense Soja.



Oli de Coco Bio Pot 350 g

EAN: 8410885084897 FABRICANTE: MARNYS



Quina és la composició de l'Oli de Coco Bio Bote?

100% oli de coco verge (*Cocos nucifera*), obtingut mitjançant pressió en fred.

Com es fa servir l'Oli de Coco Bio Bote?

Incorpora-ho als teus batuts, bé per endolcir-los o potenciar-ne el sabor amb la resta d'ingredients. Recorda, té propietat saciant.

Utilitzeu-lo directament sobre el pa torrat, bé untant-lo com si fos una margarina (l'oli de coco solidifica per sota dels 25º, sense afectar-ne la qualitat. Si el vols liquar, només s'ha de col·locar el recipient sota el raig d'aigua calent) o escampant-lo sobre el pa, com qualsevol oli vegetal.

Substitueix l'oli d'oliva per Oli de Coco Verge MARNYS® en algun dels teus dolços, com el tradicional pa de pessic de iogurt i veuràs com repeteixes.

