

Biologische Kokosolie Pot 350 g

EAN: 8410885084897 FABRICANTE: MARNYS



Virgin kokosolie is 100% natuurlijk, eerste koude persing en is de ideale vervanger voor elke plantaardige olie, margarine of boter.

DESCRIPCIÓN

Wat is Bio Bote Kokosolie en waarvoor dient het?

Het is de ideale vervanger voor elke plantaardige olie, margarine of boter. Ideaal voor het koken, bakken, braden of dressing van salades en groenten.

MARNYS® Virgin Kokosolie wordt verkregen door het verse kokosvlees te verwerken, dat eerst wordt gedroogd en vervolgens koud wordt geperst om de olie te extraheren. Dit proces wordt uitgevoerd zonder toevlucht te nemen tot chemische methoden zoals raffinage, bleken of ontgeuren.

Onder de middellange vetzuren die aanwezig zijn in natuurlijke kokosolie, valt Laurinezuur op. In MARNYS® Virgin Kokosolie kan de concentratie laurinezuur 53% bereiken. Het is belangrijk op te merken dat dit specifieke vetzuur, laurinezuur, de minste invloed heeft op de vetophoping.

Welke eigenschappen heeft Bio Bote Kokosolie?

- 100% Biologisch, Puur en Natuurlijk.
- Koud gedrukt.
- Tot 53% laurinezuur.
- Geen toegevoegde suikers.
- Zonder additieven of kunstmatige kleurstoffen.
- Zonder conserveermiddelen.
- Ongeraffineerd.
- Geen noten.
- Geen zuiveleiwit.
- Zonder gluten.
- Laag natriumgehalte.
- Geen ei.
- Soja vrij.

Wat is de samenstelling van Bio Bote Kokosolie?

Precios válidos salvo cambios en nuestra web. IVA incluido. Doc. Version bf-trf-G-20241124
<https://bio-farma.es/kopen/f/marnys/biologische-kokosolie-pot-350-g>



Biologische Kokosolie Pot 350 g

EAN: 8410885084897 FABRICANTE: MARNYS



100% virgin kokosolie (*Cocos nucifera*), verkregen door koude persing.

Hoe gebruik je Bio Bote Kokosolie?

Verwerk het in uw smoothies, om ze zoeter te maken of om de smaak te verbeteren met de rest van de ingrediënten. Vergeet niet dat het verzadigende eigenschappen heeft.

Gebruik het rechtstreeks op het geroosterde brood en smeer het goed uit alsof het margarine is (kokosolie stolt onder de 25°C, zonder de kwaliteit ervan te beïnvloeden. Als je het wilt mengen, plaats je de container gewoon onder stromend heet water) of smeer je het op brood, zoals elke plantaardige olie.

Vervang de olijfolie door MARNYS® Virgin Kokosolie in sommige van uw snoepjes, zoals de traditionele yoghurtcake, en u zult zien hoe vaak u dit herhaalt.

