

Aceite de Coco Bio Bote 350 g

EAN: 8410885084897 FABRICANTE: MARNYS



El aceite de coco Virgen es 100% Natural de primera presión en frío, siendo el sustituto ideal de cualquier aceite vegetal, margarina o mantequilla.

DESCRIPCIÓN

¿Qué es y para qué sirve el Aceite de Coco Bio Bote?

Es el sustituto ideal de cualquier aceite vegetal, margarina o mantequilla. Ideal para cocinar, hornear, freír o aderezar ensaladas y verduras.

El Aceite de Coco Virgen MARNYS® se obtiene al procesar la pulpa fresca del coco, que primero se seca y luego se prensa en frío para extraer el aceite. Este proceso se realiza sin recurrir a métodos químicos como refinamiento, blanqueo o desodorización.

Dentro de los ácidos grasos de longitud media presentes en el aceite de coco natural, se destaca el Ácido Láurico. En el Aceite de Coco Virgen MARNYS®, la concentración de Ácido Láurico puede llegar a un 53%. Es importante resaltar que este ácido graso en particular, el Ácido Láurico, tiene el menor impacto en la acumulación de grasa.

¿Qué propiedades tiene el Aceite de Coco Bio Bote?

- 100% Biológico, Puro y Natural.
- Prensado en frío.
- Hasta un 53% de Ácido Láurico.
- Sin azúcares añadidos.
- Sin aditivos ni colorantes artificiales.
- Sin conservantes.
- Sin refinar.
- Sin frutos secos.
- Sin proteína láctea.
- Sin gluten.
- Bajo contenido de sodio.
- Sin huevo.
- Sin Soja.



Aceite de Coco Bio Bote 350 g

EAN: 8410885084897 FABRICANTE: MARNYS



¿Cuál es la composición del Aceite de Coco Bio Bote?

100% aceite de coco virgen (*Cocos nucifera*), obtenido mediante presión en frío.

¿Cómo se utiliza el Aceite de Coco Bio Bote?

Incorpóralo a tus batidos, bien para endulzarlos o potenciar su sabor con el resto de ingredientes. Recuerda, tiene propiedad saciante.

Utilízalo directamente sobre el pan tostado, bien untándolo como si fuera una margarina (el aceite de coco solidifica por debajo de los 25º, sin afectar a su calidad. Si lo quieres licuar, tan sólo se ha de colocar el recipiente bajo el chorro de agua caliente) o esparciéndolo sobre el pan, cómo cualquier aceite vegetal.

Sustituye el aceite de oliva por Aceite de Coco Virgen MARNYS® en alguno de tus dulces, como el tradicional bizcocho de yogurt y verás como repites.

