

Link do produktu: <https://herbalekadonis.pl/olej-kokosowy-virgin-vivio-200ml-vivio-p-210.html>

OLEJ KOKOSOWY VIRGIN VIVIO 200ML VIVIO

Cena	13,98 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	0012733
Kod EAN	5902115105050

Opis produktu

Olej kokosowy Extra Virgin jest olejem najwyższej jakości z pierwszego tłoczenia, tłoczony na zimno i nieoczyszczony. Uzyskuje się go w wyniku tłoczenia miąższu owoców palmy kokosowej. Ma konsystencję stałą i biały kolor w temperaturze do około 26°C. Poniżej 26°C przybiera konsystencję półpłynną.

Jest odporny na wysokie temperatury, dzięki temu idealnie nadaje się do smażenia.

93% składu oleju, to kwasy tłuszczowe nasycone (kwas laurynowy, mirystynowy, palmitynowy, stearynowy, kaprylowy, kaprynowy). W przeciwieństwie do tłuszczów zwierzęcych są to tłuszcze nasycone o średniej długości łańcucha, które przekształcane są przez organizm bezpośrednio w energię, a nie odkładane w postaci zapasów tłuszczu lub złogów. Pozostałe 7% stanowią kwasy tłuszczowe nienasycone (oleinowy Omega-9 i linolowy Omega-6). To właśnie te składniki sprawiają, że olej jest tak cenny. Kwas laurynowy, który jest głównym składnikiem oleju (50%), ma właściwości antybakteryjne, antywirusowe i antygrzybicze.

Olej kokosowy jest przydatny nie tylko w kuchni. Wiele osób ceni go sobie za właściwości pielęgnujące, nawilżające i odżywcze dla skóry i włosów.

Skład: olej kokosowy Extra Virgin

Wartości odżywcze w 100g

Wartość energetyczna 3441kJ/837kcal – 41% RWS*

Tłuszcz 93g – 133%

w tym kwasy tłuszczowe nasycone 15,97g – 80%

Węglowodany 0g – 0%

w tym cukry 0g – 0%

Białko 0g – 0%

Sól 0g – 0%

*RWS – Referencyjna Wartość Spożywcze

Stosowanie

Z uwagi na stałą postać, nadaje się do smarowania pieczywa, zamiast masła lub margaryny.

Doskonały do smażenia, w wysokich temperaturach olej kokosowy, w odróżnieniu od innych olejów nie pali się i nie jełczeje.

Ponadto na jego bazie można przyrządzać ciasta, torty i czekoladowe desery. W związku z tym, że olej kokosowy rozpuszcza się w temperaturze ok. 26 stopni C, może być też dodawany do dressingów i sosów sałatkowych.

Można używać go jako maseczki do włosów, balsamu do skóry, czy bazy do peelingu.

Uwagi

Przechowanie oleju kokosowego nie jest wymagające. Najlepiej przechowywać go w szafce kuchennej wraz z innymi produktami. Trzeba pamiętać o tym, by unikać miejsc nasłonecznionych. Poza tym słoik powinien być zawsze szczelnie zamknięty.