

Link do produktu: <https://centrumkulturystylu.pl/intenson-bio-olej-kokosowy-virgin-500-ml-p-5648.html>

BIO OLEJ KOKOSOWY VIRGIN 500 ml - INTENSON

Cena	19,90 zł
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	22273

Opis produktu

BIO OLEJ KOKOSOWY VIRGIN 500 ml - INTENSON

Na zimno tłoczony (Nierafinowany)

Ekologiczny olej kokosowy nierafinowany ma przyjemny kokosowy zapach. Olej kokosowy występuje w postaci stałej do temperatury ok 25°C, a w postaci płynnej powyżej tej temperatury. Stan skupienia nie wpływa na smak i jakość produktu.

- Nasz olej pochodzi z plantacji gdzie zbiory są prowadzone w sposób tradycyjny.
- Nie wykorzystuje się przy zbiorach małą i nie cierpią one z tego powodu.
- Tłoczony bezpośrednio po zbiorach w sterylnych i nowoczesnych zakładach na Filipinach lub Sri Lance. Certyfikowanych systemem BRC oraz IFS.
- Stale monitorujemy parametry oleju, aby uniknąć zafałszowania i wyeliminować złą jakość.
- Rozlewany z najwyższą starannością w naszym zakładzie przy zachowaniu procedur jakości IFS
- Korzystamy z lokalnych dostawców w

Składniki: 100 % BIO olej kokosowy virgin

OLEJ KOKOSOWY - DLACZEGO NAJLEPSZY JEST BIO?

„Virgin” to słowo, które w kontekście oleju wzbudza pozytywne konotacje, jednak wybór tego bio będzie dużo bardziej wartościowszy dla naszego zdrowia. A różnica wcale nie tkwi w detalach! Przeczytaj, dlaczego olej bio jest lepszy od virgin bez tego przedrostka.

Smak, ale przede wszystkim jakość!

Jedną z największych różnic między olejem bio a zwykłym virgin jest źródło jego tłoczenia. Olej bio jest bezpośrednio wyciśnięty z całkowicie świeżego kokosa. Taki kokos jest najzdrowszy, ponieważ zawiera wiele witamin i mikroelementów. Warto pamiętać, że im świeższy kokos tym silniejsze są jego właściwości. Duża część olejów virgin (nie bio) jest wyciskana z wiórek, co nie tylko zmienia smak (olej jest „mdły”, przypomina smak mydlin, a nie kokosa), ale przede wszystkim znacząco wpływa na jego jakość. Olej bez certyfikacji bio najczęściej pochodzi ze starych kokosów, które są suszone i konserwowane, aby mogły dojechać do Europy. W rezultacie otrzymywany jest utleniony olej, który zawiera konserwanty oraz zanieczyszczenia nagromadzone podczas transportu.

Pochodzenie ma znaczenie!

Nie tylko fakt, z jakiej części kokosa otrzymywany jest nasz olej ma znaczenie. Warto przyjrzeć się krajowi pochodzenia na

etykiecie naszego oleju, aby być świadomym i nie przyczyniać się np. do wycinki lasów tropikalnych. Najlepszym wyborem będzie kraj, w którym kokosy są integralną częścią środowiska ze zrównoważonych plantacji tj. te na Filipinach, które cieszą się najwyższą jakością. Oczywiście te z certyfikatem bio oraz innymi, które są gwarantem jakości np. fabryki z certyfikatem IFS. Ważna też jest metoda suszenia kokosów. Te tradycyjne są w tej kwestii najlepsze, dlatego że kokosy suszone na słońcu w porównaniu z tymi suszonymi na ogniu są całkowicie bezpieczne i nie zawierają zanieczyszczeń związanych ze substancjami smolistymi np. WWA.

Przy następnym zakupie oleju kokosowego warto mieć na uwadze powyższe informacje i pamiętać, że to często detale decydują o tym, czy nasz wybór będzie zdrowy i wartościowy dla naszego organizmu.

Skład

w 100 g produktu

- Wartość energetyczna 3704 kJ / 885 kcal
- Tłuszcz, w tym: 100 g
- - kwasy tłuszczowe nasycone 94 g
- Węglowodany 0 g
- - w tym cukry 0 g
- Białko 0 g
- Sól 0 g

Sposób użycia

do pieczenia i gotowania. Idealny zamiennik tłuszczów zwierzęcych takich jak masło.

Sposób przechowywania

Przechowywać w temperaturze pokojowej, suchym i ciemnym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu. Po otwarciu przechowywać w lodówce i zużyć w ciągu 3 miesięcy.