



Olej KOKOSOWY tłoczony na zimno nieoczyszczony 200 ml.

Nr katalogowy: E1BD-124ED

Producent: Ol'Vita

Czas wysyłki: 48 godzin

Cena

23,00 PLN

Opis produktu

Olej KOKOSOWY tłoczony na zimno nieoczyszczony 200 ml.

Palma kokosowa nazywana jest „drzewem życia” i nic w tym dziwnego, gdyż jej owoce – kokosy, zawierają wiele zarówno odżywczych, jak i leczniczych składników.

Olej kokosowy tłoczony na zimno pozyskuje się z wysuszonego miąższu kokosa (kopry) poprzez mechaniczne wyciśnięcie.

Olej ten charakteryzuje się naturalnym, typowym dla kokosa, smakiem i zapachem (dla odróżnienia postać rafinowana jest praktycznie bezwonna). W temperaturze 23-27°C występuje w postaci stałej, przypominając na pierwszy rzut oka smalec.

Olej ten zawiera niewielkie ilości NNKT, dlatego jest bardzo mało wrażliwy na utlenianie, nie wymaga więc przechowywania w lodówce. Tym samym nie jest podatny na jełczenie.

Olej kokosowy w swoim składzie zawiera około 98% nasyconych kwasów tłuszczowych. Podstawowe kwasy nasycone to kwas laurynowy 44-51%, kwas mirystynowy 13-18%, kwas palmitynowy 8-12%. Kwas laurynowy znacząco przyczynia się do poprawy odporności organizmu. Znajdziemy go np. w mleku matki.

Olej kokosowy znajduje również zastosowanie w kosmetyce jako krem, balsam, maseczka. Z powodzeniem możemy stosować go bezpośrednio na skórę i włosy, efekt to elastyczna skóra i błyszczące zdrowe włosy. Stosowany systematycznie spowalnia proces starzenia się skóry.

W kuchni nie wymaga dawkowania. Z powodzeniem można go używać do smażenia, pieczenia i gotowania różnych potraw. Nadaje się do deserów, sałatek, sosów i chleba.