

ALLNUTRITION COCONUT OIL REFINED Olej kokosowy rafinowany 1000 ml



Cena: 42,48 pln

Opis słownikowy

Klasyfikacja	Dietetyczny środek spożywczy
Marka Producent	SFD S.A.
Opakowanie	1 l
Postać	olej
Wysyłka zamówienia	w 48 h

Opis produktu

Charakterystyka ALLNUTRITION Coconut Oil to wysokiej jakości rafinowany olej kokosowy. Olej kokosowy to produkt w 100% naturalny. Doskonały do kuchni, można stosować go zamiast tradycyjnego oleju rzepakowego do smażenia i pieczenia. Można również używać go zamiast klarowanego masła. **Działanie** ALLNUTRITION Coconut Oil jest olejem, powszechnie wykorzystywanym do smażenia. Rafinacja jest bardzo skomplikowanym procesem, przebiegającym przy użyciu wysokiej temperatury i środków chemicznych – najczęściej heksanu. W czasie rafinacji (oczyszczania) następuje częściowe usunięcie tokoferoli, związków polifenolowych, steroli. Pod względem jakościowym jest gorszy od nierafinowanego, ale jego mocną cechą jest uniwersalność. Stosować go możemy zarówno do dań „surowych” np. do sałatek, w celu przyswojenia witamin rozpuszczalnych w tłuszczach (wit. A, D, E, K) jak i do smażenia, pieczenia, grillowania. Można przechowywać go w temperaturze pokojowej przez długi okres, nie martwiąc się o jego jełczenie. **Składniki** 100% olej kokosowy 30ml zawiera - wartość energetyczna 270kcal; tłuszcz 30g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 27g, jednonienasycone 2g, wielonienasycone 0,6g; węglowodany 0g, w tym cukry 0g; białko 0g; sól 0,015g. **Sposób użycia** Olej kokosowy nadaje się do smażenia, gotowania oraz do zastosowań kosmetycznych. Przechowywanie: Przechowywać w suchym i ciemnym miejscu. **Masa netto** 1000 ml. **Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa** Produkt nie może być używany jako substytut zróżnicowanej diety. Przechowywać w suchym miejscu w temperaturze od 2°C do 25°C. Chronić przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych. Rozwarstwienie produktu jest naturalnym procesem. Przechowywanie - Przechowywać w suchym i ciemnym miejscu. **Producent** SFD Spółka Akcyjna, ul. Głogowska 23c, 45-315 Opole.