

**Zutaten:**

natives Kokosöl* (*aus kontrolliert biologischem Anbau)

Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Deckel. Vor Licht und Wärme schützen.

Vitaquell natives Kokosöl wird aus dem reinen, weißen Kokosnussfleisch schonend kaltgepresst. Es erfolgt keine Raffination, der leckere, exotische Geschmack und Geruch nach frischen Kokosnüssen bleiben erhalten. Ideal für die exotische Küche, zum leichten Anbraten und Backen geeignet, da Kokosöl hitzestabil ist. Kokosöl ist bei Temperaturen bis zu 25°C fest und wird durch leichtes Erwärmen flüssig. **Unser Tipp:** Kokosöl wird traditionell auch zur Haut- und Haarpflege verwendet.

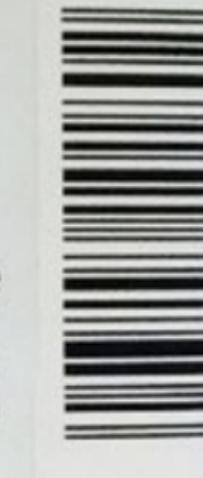
Ingrédients:

huile de coco vierge* (*issu de l'agriculture biologique)

Non ouvert, à consommer de préférence avant le: voir couvercle. Après ouverture, à conserver au frais.

L'huile de coco vierge bio VITAQUELL est une huile naturelle de 1ère pression à froid, issue de la pulpe fraîche et blanche de la noix de coco. Elle n'est pas raffinée, le goût aromatique authentique de la noix de coco fraîche est conservé. Elle se prête idéalement à la réalisation de mets exotiques et convient parfaitement pour la cuisson de rôtis ou pour la pâtisserie. Elle peut être chauffée à haute température sans se dénaturer. L'huile de coco est solide jusqu'à une température de 25°C, elle se liquéfie à température plus élevée. **Info:** l'huile de coco vierge bio VITAQUELL peut également servir comme soin de la peau et des cheveux.

Art.-Nr.: 10180

**Analyse für/Analyse moyenne pour 100 g:**

Brennwert / Valeur énergétique	3700 kJ / 900 kcal
Fett / Graisses	100 g
davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés	95 g
Kohlenhydrate / Glucides	0 g
davon Zucker / dont sucres	0 g
Eiweiß / Protéines	0 g
Salz / Sel	0 g
Laurinsäure / acide laurique	49 g

Fälscher Vitaquell DE-22506 Hamburg
www.vitaquell.de | info@vitaquell.de

Distributeur: EUROP-LABO
 F - 67610 LA WANTZENAU
 Distribution certifiée par: FR-BIO-01

Inhalt:
 Poids net: e 200 g (= 215 ml)

