



有机椰子油

冷压的，来自控管性有机栽培
对于烹饪，烘烤和烘焙的理想选择

提取自成熟椰子果实的一级椰子油，监控性有机种植，且采用纯机械工艺压制而成。主要是高含量的月桂酸让这种油尤其宝贵。其具备美妙的椰子口感，是东方和亚洲菜肴的理想伴侣，在欧洲的厨房也深受欢迎。椰子油极为耐热，因此非常适合焙烤煎炸。美食家使用椰子油涂抹面包，或直接替代传统黄油或人造黄油。

一定要品尝的绝等美味。

有机椰子油也可用作皮肤和头发的宝贵化妆品油。



每 100 ml 的平均营养成分：

热值	3404 kJ/828 kcal
脂肪	92.0 g
- 其中饱和脂肪酸	86.6 g*
- 其中单不饱和脂肪酸	4.6 g
- 其中多不饱和脂肪酸	0.8 g
碳水化合物	0 g
蛋白质	0 g
盐	0 g

*其中 46 g 月桂酸

避光保存，在干燥且冷的环境中保存。

有机椰子油在高于 25° C 的温度下呈液态。



DE-ÖKO-001
非欧盟农业

容量：500 ml

产品编号 665

Eti1019