HUILE VIERGE DE NOIX DE COCO BIO

Cocos nucifera oil

Cauvin a sélectionné cette huile extraite de la pulpe de noix de coco fraiches, cueillies à la main au sein de plantations biologiques (Sri Lanka ou Philippines) et pressées à froid.

ORIGINE : non UE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

QUALITÉ	Vierge Biologique
COULEUR	Transparente ou blanche
TEXTURE	Liquide (+ de 26°C) / Solide banche (- de 22°C)
ODEUR	Noix de coco

UTILISATION :

ASSAISONNEMENT — CUISSON DOUCE — CUISSON FORTE — FRITURE

CONSERVATION : 18 mois

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G :

Energie 900 Kcal / 3 700KJ

Matières grasses	100g
Acides gras saturés	91g
Acides gras mono-insaturés	7g
Acides gras poly-insaturés	2g
Glucides (dont sucres)	0g
Protéines	0g
Sel	0g

Conditionnements : Pots 200mL

Bioléane
L'huile, naturellement