

*Le noci di cocco mature, una volta raccolte, vengono aperte e la loro polpa, ricca di nutrienti, viene pressata a Freddo (ad una temperatura inferiore ai 40°C).

Questo procedimento avviene entro 3 ore dall'apertura delle noci: la successiva estrazione a Freddo permette di ottenere un olio dal colore cristallino e dal sapore fresco di cocco salvaguardando gli elementi nutritivi di cui la polpa è ricca, tra cui i preziosi grassi saturi a catena medio corta (MCT-MCFA)***.

si scioglie sopra i 25°C, può essere utilizzato sia allo stato liquido che solido.
CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO AL RIPARO DALLA LUCE SOLARE.
STORE IN A COOL AND DRY PLACE.

COME UTILIZZARLO

da spalmare su fette biscottate per friggere (alto punto di fumo) per dolci e biscotti per condire
sostituto dell'olio e del burro
(100g di olio = 100g olio cocco
100g burro = 80g olio cocco)



BIOLOGICO-ORGANIC



IT-BIO-007
AGRICOLTURA NON UE

Panela®

TRADIZIONE GUSTO BENESSERE

OLIO di COCCO VIRGIN COCONUT OIL

ESTRATTO A FREDDO
DALLA POLPA FRESCA
NON ESSICCATO

630e

Valori nutrizionali medi per 100g
Average values per 100g

Energia/energie	3.700 kJ - 900 kcal
Grassi/Fat	> 99,5 g
di cui/of which:	
acidi grassi saturi/saturated Fatty acids	93,26 g
di cui/of which MCT-MCFA***	71,20 g
acidi grassi monoinsaturi/monounsaturated Fatty acids	5,43 g
acidi grassi poliinsaturi/polyunsaturated Fatty acids	1,30 g
Carboidrati/carbohydrates	nd
di cui zuccheri/of which sugars	nd
Fibre/dietary fibre	nd
Proteine/proteins	nd
Sale**/salt**	0,006 g

**derivato dal sodio naturale/From naturally occurring sodium
***acidi grassi saturi a catena medio corta/medium chain Fatty acids

INGREDIENTI: 100% olio di cocco biologico da Polpa di Cocco (Cocos Nucifera)

INGREDIENTS: 100% organic coconut oil from coconut meat (Cocos Nucifera)

ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF OPERATORE CONTROLLATO N°

IT BIO A42E



IMPORTATO E CONFEZIONATO DA
IMPORTED AND PACKAGED BY:

G.T.C. Srl - PANELA

Via Pascoli, 6 - 29010 Pontenure (PC)
t 0523/510145
vendite@sanebonta.it



8 002759 008193

da consumarsi preferibilmente entro il e lotto-lot and best before: