

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 polinsaturi/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

ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF	OPERATORE CONTROLLATO N°
IT BIO 007	A42E



IT-BIO-007
AGRICOLTURA NON UE

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

INGREDIENTI: 100% olio di cocco
biologico

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

IMPORTATO E CONFEZIONATO DA
IMPORTED AND PACKAGED BY:

G.T.C. SRL - PANELA
VIA PASCOLI 6 - PONTENURE (PC)

t. 0523/510145
vendite@sanebontà.it

PESO NETTO
NET WEIGHT



8 002759 810000

8



polpa lavorata
entro 3h*

BIOLOGICO-ORGANIC

Panela[®]

TRADIZIONE GUSTO BENESSERE

OLIO di COCCO VIRGIN COCONUT OIL

ESTRATTO A FREDDO
DALLA POLPA FRESCA
NON ESSICCATA

*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 salvaguar-

dando gli elementi nutritivi di cui la polpa è ricca, tra cui i preziosi grassi saturi a catena medio corta (MCT-MCFA)***.

NON IDROGENATO | NOT HYDROGENATED
NON RAFFINATO | NOT REFINED
NON DEODORIZZATO | NOT DEODORIZED
NON DECOLORATO | NOT BLEACHED

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)

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.