

Link do produktu: <https://www.champions-supleshop.pl/7nutrition-coconut-oil-900-ml-p-2962.html>

7NUTRITION Coconut Oil 900 ml

Opis produktu

Uwaga! Opis produktu pochodzi zazwyczaj z oficjalnej strony producenta lub od dystrybutora danej marki na Polskę. Jeżeli potrzebujesz większej ilości informacji przed zakupem, skontaktuj się bezpośrednio ze sklepem. Każdemu klientowi po zakupie przysługuje prawo do bezpłatnego indywidualnego doboru dawkowania. Dostępna jest również opcja bezpłatnego przed zakupowego doboru produktów w zależności od oczekiwanego rezultatu.

Doskonały zamiennik tradycyjnych tłuszczów takich jak oleje i oliwy bardzo bogaty w nienasycone kwasy tłuszczowe najzdrowsze dla organizmu. Zamieniając twój olej na **7 NUTRITION COCONUT OIL EXTRA VIRGIN** poprawisz nie tylko ilość zdrowych tłuszczów w organizmie ale również i wchłanianie witamin rozpuszczalnych w tłuszczach. Również poziom cholesterolu znacznie spadnie przez co poprawi się kondycja żył i naczyń krwionośnych a ryzyko miażdżycy dzięki **7 NUTRITION COCONUT OIL EXTRA VIRGIN** znacznie spadnie. Jedna prosta zmiana nawyków żywieniowych potrafi działać cuda.

Olej kokosowy **COCOVITA extra virgin Coconut oil** uzyskuje się ze świeżego miąższu orzechów kokosu. Najbardziej wartościowy jest olej kokosowy tłoczony na zimno, nierafinowany. Ma przyjemny zapach i delikatny posmak kokosowy. W temperaturze do 26 stopni jest stały i ma białą barwę, w wyższej temperaturze staje się płynny i przezroczysty.

Nasycone kwasy tłuszczowe stanowią aż 90% zawartości tego oleju. Dzięki średniołańcuchowej budowie nie są one odkładane w postaci tłuszczu, lecz przekształcane w energię, która przyspiesza metabolizm. Reszta składników to zdrowe kwasy tłuszczowe jedno- i wielonienasycone, witaminy E, B, C, minerały (wapń, żelazo, magnez, fosfor, potas, sód, cynk) oraz kwas laurowy.

Olej kokosowy **COCOVITA extra virgin Coconut oil** można stosować kulinarnie – jako zamiennik masła lub bazę do wypieku ciast, tortów czy deserów. Sprawdza się w każdej kuchni do smażenia, pieczenia i duszenia.

Może być również z powodzeniem dodawany do dressingów czy sosów sałatkowych.

Olej kokosowy może być spożywany przez wegetarian, doskonale zastępując tłuszcze pochodzenia zwierzęcego. Jest też produktem bezglutenowym i hipoalergicznym.

Olej kokosowy ma również zastosowanie w kosmetyce. Nakładany jako krem dla skóry wysuszonej nadaje jej zdrowy wygląd. Świetnie sprawdza się przy skórze trądzikowej i tłustej, a także jako pielęgnacja skóry głowy i włosów.

Składniki:

Nutrition value /Wartość odżywcza	Per 100g / Na 100g
Energy / Energia	3609 kJ/ 862 kcal
Fat	100 g
/ Tłuszcz	
of with Saturates / w tym nasycone	91,8 g
Protein	0 g
/Białko	
Carbohydrate /	0 g
Węglowodany	
of with Sugars /w tym	0 g
cukry proste	

salt/sól

0 g