

Link do produktu: <https://www.champions-supleshop.pl/ostrovit-coconut-oil-extra-virgin-900-gram-p-2345.html>



OSTROVIT Coconut Oil extra virgin 900 gram

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.

Olej kokosowy nierafinowany ma piękny, lekki zapach i delikatny smak orzecha kokosowego. Jest doskonałym składnikiem potraw i wypieków. Jest odpornym na wysokie temperatury, przez co wspaniale nadaje się do smażenia oraz pieczenia. Temperatura dymienia oleju kokosowego nierafinowanego wynosi ok 177 st C.

Olej kokosowy nierafinowany ma piękny, lekki zapach i delikatny smak orzecha kokosowego. Jest doskonałym składnikiem potraw i wypieków. Jest odpornym na wysokie temperatury, przez co wspaniale nadaje się do smażenia oraz pieczenia. Temperatura dymienia oleju kokosowego nierafinowanego wynosi ok 177 st C.

Wspomaga funkcjonowanie układu odpornościowego organizmu. Posiada silne właściwości antybakteryjne, przeciwwirusowe oraz przeciwgrzybicze.

Olej kokosowy nierafinowany ma piękny, lekki zapach i delikatny smak orzecha kokosowego. Jest doskonałym składnikiem potraw i wypieków. Jest odpornym na wysokie temperatury, przez co wspaniale nadaje się do smażenia oraz pieczenia. Temperatura dymienia oleju kokosowego nierafinowanego wynosi ok 177 st C.

Olej kokosowy nierafinowany ma piękny, lekki zapach i delikatny smak orzecha kokosowego. Jest doskonałym składnikiem potraw i wypieków. Jest odpornym na wysokie temperatury, przez co wspaniale nadaje się do smażenia oraz pieczenia. Temperatura dymienia oleju kokosowego nierafinowanego wynosi ok 177 st C.

Olej kokosowy nierafinowany ma piękny, lekki zapach i delikatny smak orzecha kokosowego. Jest doskonałym składnikiem potraw i wypieków. Jest odpornym na wysokie temperatury, przez co wspaniale nadaje się do smażenia oraz pieczenia. Temperatura dymienia oleju kokosowego nierafinowanego wynosi ok 177 st C.

Olej kokosowy nierafinowany ma piękny, lekki zapach i delikatny smak orzecha kokosowego. Jest doskonałym składnikiem potraw i wypieków. Jest odpornym na wysokie temperatury, przez co wspaniale nadaje się do smażenia oraz pieczenia. Temperatura dymienia oleju kokosowego nierafinowanego wynosi ok 177 st C.

Zalety oleju kokosowego nierafinowanego:

-posiada delikatny zapach i smak kokosa

-tłoczenia na zimno, nierafinowany, niefiltrowany i nieoczyszczony

-jest źródłem łatwostrawnego, dobrze przyswajalnego tłuszczu

-przyspiesza metabolizm, dzięki czemu ułatwia redukcję masy ciała

-nie odkłada się w postaci tkanki tłuszczowej

-idealny dla osób będących na diecie odchudzającej, sportowców, małych dzieci, alergików i wegetarian

-poprawia wchłanianie wapnia, magnezu, żelaza

-poprawia odporność

-działa nawilżająco i odżywiająco na skórę oraz włosy-łagodzi zmiany trądzikowe

PRZECHOWYWANIE: Przechowywać w temperaturze pokojowej

INFORMACJE DLA ALERGIKÓW: Produkt może zawierać śladowe ilości orzechów

NALEŻY SPOŻYĆ PRZED KOŃCEM: Data (numer partii) na spodzie opakowania