



CressanCoco

100% BIO kokosolie

Bestanddelen:

Extra Virgin Kokosolie (Cocos nucifera).

Hoe bewaren?

Koel bewaren (max. 22°C), ongeopend: 4°C / bij gebruik: 18°C.
Wordt vloeibaar > 25°C.

Kwaliteitsvolle kokosolie

Cressana® maceraten bevatten ongeraffineerde (extra virgin) kokosolie. Dit betekent dat de natuurlijke antioxidanten zoals de polyfenolen (± 50 mg/100 g olie) en vitamine E in de olie zijn bewaard. En dat de olie niet ontgeurd, ongebleekt, niet gehard en vrij is van transvetzuren.

Vetzuursamenstelling

van kokosolie

Vetzuurcomponent %

Laurinezuur (C12:0) 51,0
Myristinezuur (C14:0) 18,5
Capril zuur (C8:0) 9,5
Palmitinezuur (C16:0) 7,5
Oliezuur (C18:1) 5,0
Caprinezuur (C10:0) 4,5
Stearinezuur (C18:0) 3,0
Linolzuur (C18:2) 1,0

Bron:

Jayadas NH et al. Trib Int 2006; 39(9):873-8.

Middellange vetzuurketens zijn verzadigde vetzuren van 6 tot 12 koolstoffen lang (in de tabel aangeduid met C, gevolgd door het aantal)

Gezond met ongeraffineerde kokosolie

- CressanCoco ondersteunt bij het afslanken en helpt om op het ideale gewicht te blijven.
- Middellange vetzuurketens zijn een rechtstreekse bron van energie, ze bevorderen de darmwerking en ondersteunen de inwendige reiniging.
- In kleine hoeveelheden is kokosolie goed voor de cholesterolspiegel en het triglyceridegehalte. Geniet van de heerlijke smaak, maar van pure kokosolie gebruikt u dagelijks slechts 2 tot 4 eetlepels.