

# Panela®

TRADIZIONE GUSTO BENESSERE

# OLIO di COCCO

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

## ESTRATTO A FREDDO

Le noci di cocco mature, una volta raccolte, vengono aperte e la polpa, ricca di liquidi e nutrienti, è **pressata a freddo** (meno di 40°C) **entro 3 ore** per ottenere un liquido dal colore candido che ricorda il latte

dal liquido raccolto, attraverso un procedimento per estrazione a freddo si ottiene l'Olio Vergine di Cocco

il sentore di cocco fresco ed il colore cristallino, quando l'olio è liquido, sono elementi che ne confermano la qualità

## GRASSI SATURI... MA A CATENA MEDIO CORTA (MCT-MCFA)

**100% DI MASSA GRASSA:** senza altri componenti  
**PIU' DEL 70% DI MCT:** tra cui acido laurico, caprilico e caprico  
**50% CIRCA DI ACIDO LAURICO:** costituente del latte materno  
**7% CIRCA DI ACIDI GRASSI INSATURI E MONOINSATURI**  
**NON CONTIENE COLESTEROLO**

**NON IDROGENATO**  
**NON RAFFINATO**  
**NON DEODORIZZATO**  
**NON DECOLORATO**

ricavato dalla polpa fresca  
non essiccata

estratto a freddo

da noci di palma da cocco (cocos nucifera)  
no palma da olio (elaeis guinensis)

ricco di acidi grassi MCT o MCFA

biologico - per vegani e vegetariani

