

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

