

ОЛІЯ КОКОСОВА ХОЛОДНОГО ПРЕСУВАННЯ EXTRA VIRGIN (PANAYUR) 500 МЛ

SKU: 0677
Ціна: **427 грн**

Panayur Coconut Oil Extra Virgin — 100% натуральна кокосова олія холодного пресування без консервантів, барвників та ГМО. Містить лаурінову кислоту, вітаміни А та Е. Підходить для кулінарії, догляду за шкірою та волоссям.

Категорія: Рослинні олії

ОЛІЯ КОКОСОВА ХОЛОДНОГО ПРЕСУВАННЯ EXTRA VIRGIN (PANAYUR), 500 МЛ

Panayur Coconut Oil Extra Virgin — 100% натуральна кокосова олія першого холодного пресування зі свіжої м'якоті відбірних індійських кокосів. Виробляється без консервантів, барвників та хімічних добавок. Без лактози, глютену та ГМО. Вегетаріанський продукт.

Олія має характерний кокосовий аромат і м'який солодкувато-горіховий смак. При температурі вище +27°C стає рідкою та прозорою; при температурі нижче +24°C — твердою. Допускається наявність коричневого осаду з кірки кокоса — це ознака натуральності продукту.

Містить насичені жирні кислоти, зокрема лаурінову кислоту, вітаміни А та Е, кальцій і фосфор.

Застосування:

- **Кулінарія** — для бутербродів, каш, випічки, десертів та страв здорового харчування.
- **Догляд за шкірою** — наносити на вологу шкіру в чистому вигляді.
- **Догляд за волоссям** — нанести масажними рухами на сухе волосся від коренів до кінчиків, через 30 хвилин змити шампунем.

Внутрішнє застосування:
По 1–2 столові ложки на день. Не перевищувати рекомендовану кількість.

Склад:
100% Cocos Nucifera (Coconut) Oil, холодного пресування. Без ГМО.

Харчова цінність на 100 г:
Білки — 0 г, жири — 99,9 г, вуглеводи — 0 г. Калорійність — 892 ккал.

Умови зберігання:
Термін зберігання — 12 місяців. Зберігати в прохолодному темному місці.

Застереження:
Індивідуальна непереносимість компонентів. Не використовувати після закінчення терміну придатності або при порушенні цілісності упаковки.

Бутик ROSA - Аюрведичні товари преміум класу.
Київ, вул. Рейтарська, 7-А. Відкрито з 11:00 до 19:00 щодня.
Телефони: +380932173134, +380670070108, +380671600108.

**Харчовий продукт.*