



# BIO PLANETE

Huilerie Moog fondée en 1984

## Ponad dziesięcioletnie doświadczenie w produkcji oleju kokosowego

### ✓ Olej kokosowy naturalny

Swoje szczególne właściwości zawdzięcza delikatnemu procesowi produkcji z użyciem pary wodnej, zatem nie jest rafinowany

Łagodny, neutralny smak

Bez zapachu, biała, lekka kremowa konsystencja

Dla vegan

### ✓ Olej kokosowy virgin

Olej kokosowy virgin jest uzyskiwany poprzez tłoczenie na zimno, więc zachowuje swoje naturalne właściwości

Naturalny smak i świeży zapach kokosa

Biały kolor

Odpowiedni dla vegan i w diecie surowej

Bogaty w kwas laurynowy\*  
(ok. 50%)

Podgrzewanie do  
190°C

Pakowany próżniowo w  
atmosferze ochronnej

Ekologiczny

### Zastosowanie

Nadaje się do smażenia, także w głębokim tłuszczu i do pieczenia różnego rodzaju potraw, a także wyrobów cukierniczych. Zamiennik masła.  
W kosmetyce stosowany też do produkcji mydła



Ekologiczny olej kokosowy naturalny  
400 ml | 1 L

### Zastosowanie

Odpowiedni do egzotycznych dań, w tym do przyrumieniania smażenia w głębokim tłuszczu i pieczenia. Nadaje wyrobom cukierniczym i pastom aromat świeżego kokosa.  
Od wieków wysoko ceniony w medycynie Ajurwedy, dziś chętnie używany też jako kosmetyk do włosów i skóry



Ekologiczny olej kokosowy virgin  
30 ml | 200 ml | 400 ml | 1 L | 2,5 L

\* Znaczenie dla zdrowia: olej kokosowy to w 50% kwas laurynowy, czyli nasycony kwas tłuszczowy. Dzięki jego krótkiej strukturze jest absorbowany i przetwarzany przez organizm szybciej niż inne kwasy tłuszczowe. Dlatego podczas leczenia dietetycznego olej kokosowy jest często stosowany jako żywność dietetyczna (zamiennik tłuszczu). Olej kokosowy bezwonny jest również bogaty w kwas laurynowy, ponieważ delikatna obróbka parą wodną nie wpływa na strukturę kwasów tłuszczowych.

# Długa tradycja uprawy palm kokosowych

Olej kokosowy virgin BIO PLANÈTE pochodzi głównie z upraw w południowej części Filipin. Palmy kokosowe są uprawiane w systemie długotrwałych upraw mieszanych na zmianę z bananowcami w rodzinnym przedsiębiorstwie z tradycjami. Palma kokosowa żyje do 100 lat. Jednak zwykle po 50 latach zmniejsza się jej wydajność. Dlatego stare palmy są wycinane i zastępowane młodymi. Po 8–10 latach drzewa owocują przez cały rok, co umożliwia regularne zbiory. Nowe orzechy kokosowe dojrzewają w ciągu 45 dni od zbioru. Uprawa palmy kokosowej nie wymaga wycinki lasów.

Poznaj pracujących dla nas rolników! Tu dowiesz się więcej o życiu na plantacjach i produkcji oleju kokosowego: [www.bioplanete.com/Bio-Kokosol](http://www.bioplanete.com/Bio-Kokosol)



## Rozlewanie olejów

Proces rozlewania olejów odbywa się w systemie, który został zaprojektowany specjalnie dla nas. Stale monitorujemy takie parametry jak temperatura, wypełnianie oraz szczelność. Najnowsza technika zapewnia długi termin przydatności przy zachowaniu najwyższej jakości.

W momencie otwarcia butelki efekt uszczelnienia próżniowego jest słyszalny poprzez charakterystyczny dźwięk (klik). Dodatkowa papierowa plomba gwarancyjna zabezpiecza idealną kondycję oleju kokosowego, który opuszcza naszą olejarnię.

### Zalety:

Wysoka jakość

Ponad 10 lat doświadczenia

Odpowiedni dla wegan i w diecie surowej

Do stosowania w kuchni i do celów kosmetycznych

Bestseller

Odkryj nasze trzy kategorie olejów

 classic

Oleje do codziennego gotowania i smażenia

 gourmet

Oleje dla twórczego mieszania smaków w kuchni

 vitality

Oleje wspomagające witalność

Więcej informacji o naszych produktach znajdziesz na stronie internetowej [www.bioplanete.com](http://www.bioplanete.com) lub skontaktuj się z naszym dystrybutorem w Polsce, firmą Bio Planet S.A.

Biuro sprzedaży Niemcy Ölmühle Moog GmbH, Klappendorf 2, 01623 Lommatsch, Niemcy  
Telefon: +49 35241 820 080, E-mail: [sales@bioplanete.com](mailto:sales@bioplanete.com)

