

## OLIO DI COCCO



Olio di cocco spremuto a freddo, proveniente da coltivazioni biologiche controllate delle Thailandia.

L'olio di cocco ha diversi utilizzi, sia in campo culinario che estetico.

La sua normale consistenza, a temperatura ambiente è solida, ma basta scaldarlo tra le mani che diventa liquido.

In **cucina** può essere utilizzato per friggere (essendo stabile al calore) e in aggiunta alla preparazione di dolci e prodotti da forno. Ricco di acido laurico, è molto apprezzato nella cucina salutista.

In **campo estetico** le funzioni sono molteplici: come maschera per i capelli, come idratante per la pelle... una breve ricerca in internet vi farà scoprire un mondo intero!

Vasetto da 450ml