

# OLIO VERGINE DI COCCO

L'Olio di Cocco è un olio vegetale ricavato dalla copra della noce di Cocco. La più importante caratteristica di quest'olio è la presenza di acido laurico, un acido grasso saturo presente anche nel latte materno, che vanta importanti proprietà antibatteriche.

## Ingredienti

Olio Vergine di Cocco\*. \*Biologico.

## Come si usa?

Al posto di burro e olio, sia per cucinare che negli impasti dei tuoi prodotti da forno;

Ottimo anche come idratante per pelle e capelli!



Estratto a freddo



BIO

Uso  
alternativo:  
Cura del tuo  
amico a  
quattro  
zampe\*\*!



## Cooking



La ricetta preparata dalla nostra Ambassador Carlotta: salame al cioccolato **vegano** con olio vergine di cocco.

## La materia prima



Cocos nucifera

## Origine

Il nostro Olio Vergine di Cocco viene dallo Sri Lanka. Le palme da cocco sono coltivate secondo le norme internazionali di agricoltura biologica.

## In Cosmesi:

L'Olio Vergine di Cocco può essere impiegato anche per la cosmesi.

Alcuni esempi: Maschera idratante per capelli; Crema idratante; Struccante naturale; Collutorio naturale (con potere sbiancante); Base per burro cacao DIY.

## Hair mask



Applicato come maschera pre-lavaggio, su capello inumidito, permette di infondere **idratazione** e rendere i capelli morbidi.

## Paw paw



\*\* L'Olio Vergine di Cocco può essere utilizzato come fonte lipidica nelle diete B.A.R.F.; Inoltre, si può utilizzare per proteggere i polpastrelli da freddo e ghiaccio, e per **idratare** la pelle del vostro amico a quattro zampe.

## Did you know?

### Stato

L'olio vergine di cocco può cambiare stato in funzione della temperatura: è solido al di sotto dei 24 gradi, è liquido al di sopra dei 24 gradi.

### Nutrizione

L'olio vergine di cocco è ricco di MCT (acidi grassi a media catena), che hanno da 6 a 12 atomi di carbonio; Questi acidi grassi hanno una maggiore idrosolubilità rispetto agli acidi grassi a catena lunga, vengono quindi assimilati più facilmente dall'intestino.

### In cucina

Lo si può utilizzare per qualsiasi preparazione, visto il suo alto punto di fumo. Principalmente impiegato per preparazioni dolci, è ottimo anche come base per zuppe o piatti di ispirazione orientale.

### Valore sociale

Il mercato dell'olio vergine di cocco (e dell'olio di cocco in generale) ha permesso lo sviluppo economico e l'emancipazione delle popolazioni di molti paesi orientali. La creazione di **valore sociale** nei Paesi d'Origine è di vitale importanza.

### Packaging

La scelta del vasetto di vetro è una scelta fatta per rispettare l'ambiente: il vetro è infinitamente riciclabile, ma soprattutto riutilizzabile. Tutto ciò permette lo sviluppo di un'economia circolare.