

O **Óleo de Coco Cem Porcento** é um óleo puro, extraído a frio a partir do fruto fresco biológico. Uma gordura 100% vegetal, suave e aromática, para uso culinário e para cuidados de beleza.

Na cozinha, é ideal para barrar em torradas e tostas, adicionar a iogurtes e batidos, confeccionar panquecas, bolos e sobremesas, conferindo um agradável sabor e aroma a coco.

Em cuidados de beleza, para hidratar a pele e os cabelos ou como desmaquilhante.

Este produto pode apresentar-se em estado líquido ou sólido, dependendo da temperatura ambiente.

Fabricado para: **IGNORAMUS - Produtos Naturais, Lda.**
Av. Nossa Sr.ª Guadalupe, n.º 71 • 2135-015 Samora Correia
Tel.: 263 659 453 • consumidor@ignoramus.pt • www.ignoramus.pt

Superelementos
ALIMENTAÇÃO VIVA

ÓLEO DE COCO



SABOR E AROMA NATURAIS

Biológico
EXTRA VIRGEM



ES-ECO-006-AR
Agricultura não UE

A Ignoramus é controlada pela Certiplanet PT-BIO-04.

ÓLEO DE COCO PURO • NÃO REFINADO

Ingredientes: Óleo de coco extra virgem, proveniente de agricultura biológica. **Sem alergénios.**

Declaração Nutricional (valores médios /100 g): Energia 3760 kJ/900 kcal; Lipidos 100 g, dos quais saturados 91 g; Hidratos de carbono 0 g, dos quais açúcares 0 g; Proteínas 0 g; Sal 0 g.

Conservar em local fresco e seco, ao abrigo da luz.
Depois de aberto, conservar à temperatura ambiente.

Certificado por:



200 ml

Lote/Consumir de preferência antes do fim de: (ver embalagem)