



20/05/2022



## Nutribel Huile de noix de coco extra vierge bio 600ml

### Informations sur le produit

<b>Article</b>	ND4040	<b>Bio</b>	Oui
<b>Origine</b>	Philippines	<b>Végétalien</b>	Oui
<b>Marque</b>	Nutribel	<b>Végétarien</b>	Oui
<b>Catégorie principale</b>	Pasta, riz et cuisine internationale	<b>Sans lactose</b>	Oui
<b>Sous-catégorie</b>	Huile et vinaigre	<b>Sans gluten</b>	Oui
		<b>Sans sucre</b>	Oui
		<b>Faible teneur en sucre</b>	Oui
		<b>Faible teneur en sel</b>	Oui
		<b>Hautes fibres</b>	Non
		<b>Matières premières génétiquement modifiées</b>	Non
		<b>Additifs génétiquement modifiés</b>	Non

### Informations logistiques

<b>Code EAN des emballages de consommation</b>	5400910105232	<b>Unité d'achat poids net (kg)</b>	0.6 kg
<b>Code EAN unité commerciale</b>	5400910105249	<b>Longueur du unité consommateur (cm)</b>	9 cm
<b>Besoins de stockage</b>	Ambiant	<b>Largeur du unité consommateur (cm)</b>	9 cm
<b>Unité de carton</b>	6	<b>Hauteur du unité consommateur (cm)</b>	14.5 cm
<b>Unité par palette</b>	576	<b>Longueur du suremballage (cm)</b>	27.5 cm
<b>Emballage consommateur</b>	Pot	<b>Largeur du suremballage (cm)</b>	18.7 cm
<b>Unité de commande (d'achat d'emballage)</b>	Bag in box	<b>Hauteur du suremballage (cm)</b>	15 cm

### Description

Il y a moins de calories dans l'huile de coco que dans la plupart des autres huiles. L'huile de coco baisse le taux du "mauvais" cholestérol (LDL) et augmente la taux du "bon" cholestérol (HDL). Elle ne charge pas nos cellules avec des radicaux libres ce qui permet d'éviter le vieillissement prématuré et est bénéfique pour notre santé. Elle contient quasi 50% d'acide laurique ce qui est bon pour le cholestérol (l'acide laurique nous protège aussi contre les microbes). L'huile de coco est très légère à digérer et améliore la fonction intestinale de même qu'elle contient 0% d'acides gras trans. Elle est opportune pour le wok, la cuisson car durant la montée de température, elle ne forme aucune matière néfaste ni de radicaux libres. De plus, elle est efficace très longtemps si on la filtre régulièrement. Cette huile de coco extra-vierge représente également une excellente alternative pour tartiner votre pain.

### Liste d'ingrédients

100% huile de coco - Certifié Biologique

### Informations nutritionnelles (Valeurs pour 100g/100mL)

<b>Énergie (KJ)</b>	3700 kj	<b>Matières grasses (g)</b>	99.9 g
<b>Énergie (Kcal)</b>	900 kcal	<b>Matières grasses dont gras saturés (g)</b>	90.5 g
<b>Protéines (g)</b>	0 g	<b>Fibres alimentaires (g)</b>	0 g
<b>Glucides (gr)</b>	0 g	<b>Sel (g)</b>	0 g
<b>Glucides dont sucres (g)</b>	0 g		

## Informations sur les allergènes

---

<b>Gluten</b>	Absent	<b>Crustacé</b>	Absent
<b>Oeuf</b>	Absent	<b>Poisson</b>	Absent
<b>Arachide</b>	Absent	<b>Soja</b>	Absent
<b>Lait</b>	Absent	<b>Noix</b>	Absent
<b>Céleri</b>	Absent	<b>Moutarde</b>	Absent
<b>Graine de sésame</b>	Absent	<b>Sulfites</b>	Absent
<b>Lupin</b>	Absent	<b>Mollusques</b>	Absent

Chez Nutribel, nous faisons tout pour que les infos sur le prix et les produits de notre assortiment soient aussi exactes que possible. Cependant, comme les produits font régulièrement l'objet d'améliorations, les informations (notamment sur les ingrédients, les valeurs nutritives, les régimes alimentaires ou les allergies) peuvent changer. Nous vous recommandons donc de toujours vérifier l'emballage avant de consommer un produit.