

ACEITE DE COCO

*Extra Virgen
Prensado en frío
Producto vegano*

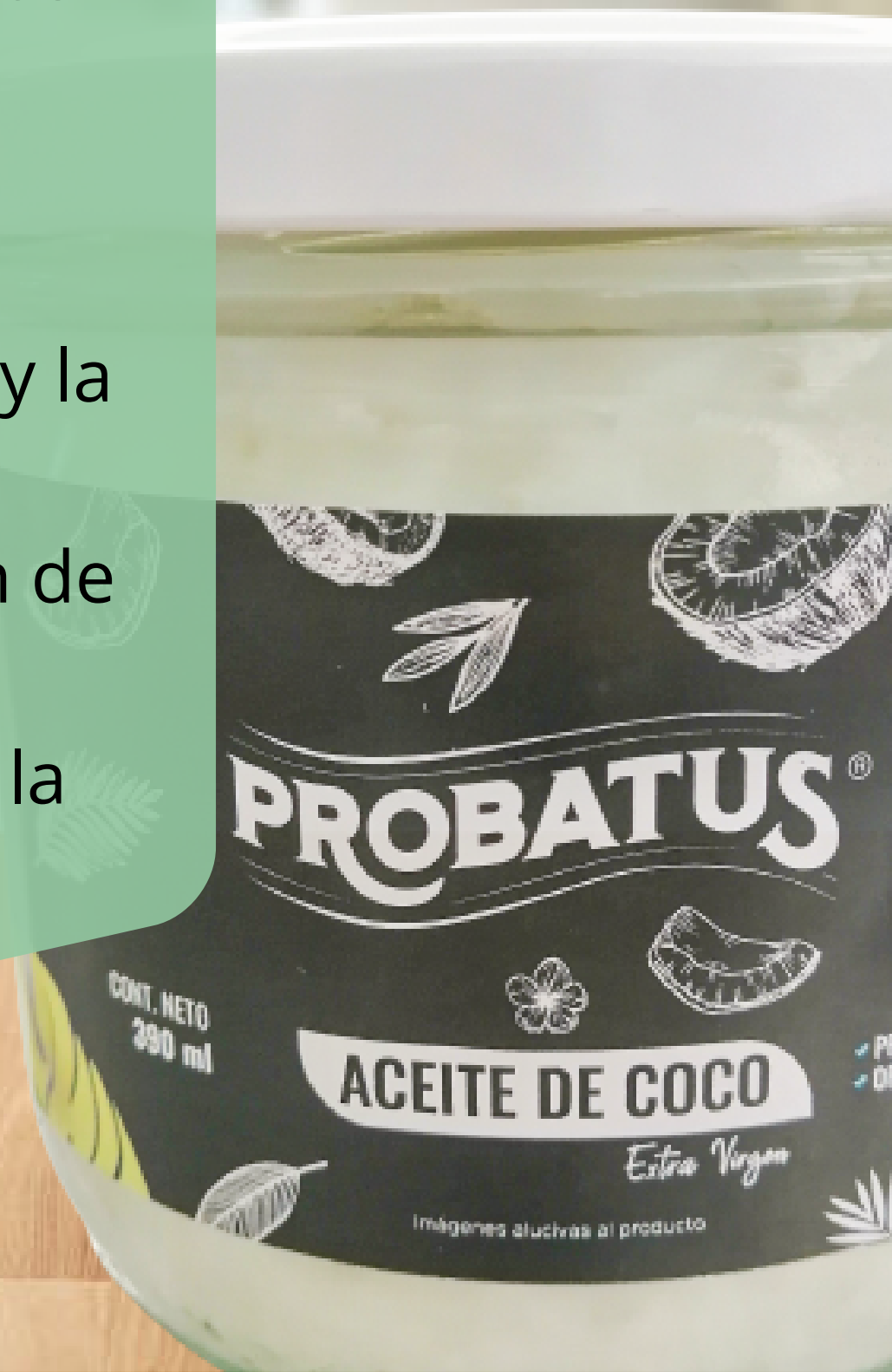


BENEFICIOS

Optimiza el nivel de colesterol en la sangre y disminuye el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares. Además, reduce los niveles de colesterol total, el LDL y eleva el HDL.



- Fortalece el sistema inmune, protegiendo así al organismo de microorganismos y enfermedades.
- Favorece la digestión y la circulación intestinal.
- Aumenta la sensación de saciedad
- Contribuye a quemar la grasa abdominal.



USOS EN COCINA

El aceite de coco es la base fundamental de muchas recetas: sopas, curris, arroces, thai, platos vegetarianos, ensaladas y postres. También se puede utilizar como sustituto de la margarina, el aceite de oliva y la mantequilla. Usa para freír, hornear y saltear.




USOS COSMÉTICOS



El aceite de coco es rico en grasas saturadas y en vitaminas A, D, E y K. Se extrae de nueces de coco, de las que se extrae un aceite puro, obtenido de la primera presión en frío.



- 
- A woman with a pink towel on her head is holding a coconut. The background is a soft, out-of-focus grey. A green semi-transparent box is overlaid on the left side of the image, containing a list of uses for coconut oil.
- Aceite de coco como crema hidratante corporal. ...
 - Exfoliante. ...
 - Acondicionador para el cabello. ...
 - Aceite de coco para combatir el acné ...
 - Desmaquillador. ...
 - Aceite de coco para prevenir las estrías. ...
 - Hidratar labios resecaos.