Ceylon Naturals
Healthy food . Healthier life
EXTRA VIRGIN
NUT OIL
Ceylon Naturals
Une huile qui vous veut du bien
Qu'est-ce que l'huile de coco ?
L'huile de coco est une huile végétale extraite du fruit du cocotier.
L'huile de coco extra vierge bio est l'une des huiles végétales les plus appréciées et utilisées au monde. Ses vertus nutritionnelles sont si importantes qu'on l'utilise aussi bien en cuisine et en médecine qu'en cosmétique.
L'huile de coco a une texture solide en-dessous d'une température de 25°C en moyenne, sa texture commence à être plus tendre à température ambiante (22-23°C) et liquide conservée à une température au-delà de 25°C.

Quelles sont les propriétés de l'huile de coco ?

L'huile de coco contient des acides gras (Mono-insaturés, poly-insaturés et saturés) et quelques vitamines, notamment de la vitamine E.

La composition de l'huile de coco varie considérablement en fonction des conditions de production. Il est donc important de sélectionner une huile de coco extra vierge, biologique, pressée à froid.

Pourquoi choisir Ceylon Naturals ?

Au milieu de l'océan Indien, plus précisément au Sri Lanka, l'huile Ceylon Naturals rend délicieusement hommage à la noix de coco.

Depuis plus de 36 ans, en utilisant uniquement les noix de coco les plus nobles et 100% biologiques, Ceylon Naturals met à votre disposition sa précieuse huile de coco de haute gamme, 100% naturelle, extra vierge et bio, extraite par pression à froid et sans aucune hydrogénation ni raffinage, elle est aussi certifiée par les normes ISO : 22000, USDA-NOP, EU et Control Union

Pourquoi est-elle la star de la cuisine santé?

L'huile de coco Ceylon Naturals a un goût discret et exotique qui ne couvre pas les autres goûts.

Elle peut être utilisée, à des températures élevées, pour la cuisson et la friture mais également, pour préparer de délicieuses glaces, desserts crémeux, des smoothies et jus de fruits !

L'huile de coco extra vierge bio Ceylon Naturals contient moins de calories par rapport aux autres huiles végétales, elle apporte du bien à votre santé mais également à votre silhouette !

Les principales vertus santé de l'huile de coco !

L'huile de coco extra vierge bio Ceylon Naturals contient 50% d'acide laurique, qui est connu pour aider à contrôler les affections telles que l'hypercholestérolémie et l'hypertension artérielle. Contrairement aux autres huiles végétales, les graisses saturées de l'huile de coco ne sont pas nocives et n'augmenteront pas vos taux de LDL.
L'huile de coco extra vierge bio Ceylon Naturals augmente naturellement votre métabolisme.

Le fait qu'elle soit riche en acides gras à chaîne triglycéride moyenne, permet à l'huile de coco d'être digérée rapidement et d'être utilisée par l'organisme comme énergie ce qui aide à réduire le poids.

Toutefois, elle est utilisée en complément d'un régime minceur, mais non comme le moyen principal pour perdre du poids.

L'huile de coco extra vierge bio Ceylon Naturals a des propriétés bénéfiques comme des lipides anti-microbiens, l'acide laurique et l'acide caprice. Elle contient également de l'acide caprylique qui présente des avantages antiviraux et antifongiques. Votre corps peut utiliser ces éléments pour les transformer en monolaurine, une substance qui aide à prévenir les virus et les bactéries pouvant entraîner des maladies.

Les bienfaits cosmétiques de l'huile de coco !

Nourrit la peau

Apaise les irritations

Hydrate les cheveux

A Product of Sri Lanka

Disponible au Maroc

Adoptez cet élixir !

- ✓ Garantie 100% pure, naturelle et pressée à froid
- ✓ Certifiée BIO
- ✓ Disponible en pharmacie, parapharmacie et épicerie biologique

0522 40 28 46 - 0628 68 70 94

pickexpertspartenariats@gmail.com

Ceylonnaturalsmaroc

Ceylonnaturalsmaroc

Ceylon Naturals

Ceylon Naturals est une marque importée distribuée par s.a.r.l **PICK EXPERTS** au capital de 100 000 Dhs

FDA USDA ORGANIC Vegan