



puraśana
your natural protection

COCONUT

OIL • HUILE • OLIE • ÖL



BE-BIO-02
Non-EU Agriculture

e 500 ml

**ODORLESS / INODORE
GEURLOOS / DESODORIERT**



EN Odourless coconut oil

Purasana coconut oil deodorized. Melting point from 25°C. **Use:** frying, cooking, roasting, stir-frying, baking, spreading. **Tips for uses:** Do not mix coconut oil with other types of oil. Do not heat to above 180°C. Lasts longer than ordinary oil with regular filtration. **Ingredients:** 100% organic coconut oil. Store at room temperature. Best before - Batch n#: see packaging.

FR Huile de coco inodore

L'huile de coco Purasana désodorisée. Point de fusion à 25°C. **Utilisation:** frire, pour cuire à la poêle, rôtir, cuire au wok, cuire au four, tartiner. **Conseils d'utilisation:** Ne pas mélanger l'huile de coco avec d'autres sortes d'huile. Ne pas chauffer à plus de 180°C. Dure plus longtemps qu'une huile traditionnelle en cas d'une filtration régulière. **Ingédients:** huile de coco 100% biologique. Conserver à température ambiante. A consommer de préférence avant - N° de lot: voir emballage

NL Geurloze kokosolie

Purasana kokosolie geurloos. Smeltpunt vanaf 25°C. **Gebruik:** frituren, koken, braden, wokken, bakken, smeren. **Gebruikstips:** Kokosolie niet mengen met andere soorten olie. Niet opwarmen boven de 180°C. Gaat langer mee dan gewone olie bij regelmatig

filteren. **Ingrediënten:** 100% biologische kokosolie. Op kamertemperatuur bewaren. Ten minste houdbaar tot - Lot nr.: zie verpakking.

DE Geruchloses Kokosöl

Purasana Kokosöl desodoriert. Schmelzpunkt: 25°C. **Verwendung:** fritieren, kochen, braten, Zubereitung im Wok, als Aufstrich. **Anwendungstipps:** Kokosöl nicht mit anderen Ölen vermischen. Nicht über 180 °C erhitzen. Wenn es regelmäßig durchgefiltert wird, hält es länger als herkömmliches Öl. **Zutaten:** 100% biologisches Kokosöl. Bei Zimmertemperatur aufbewahren. Mindestens haltbar bis - Chargennummer: siehe Verpackung.



BE-BIO-02
Non-EU Agriculture



USAGE / UTILISATION GEBRUIK / VERWENDING



e500 ml

Typical nutritional values / valeurs nutritionnelles moyennes / Gemiddelde voedingswaarde / durchschnittliche Nährwerte	/100g
Energy / valeur énergétique / energie / Energie	3700 kJ 900 kcal
Fat / matières grasses / vetten / Fett	100 g
of which saturates / dont saturés / waarvan verzadigde vetzuren / davon gesättigte Fettsäuren	91.6 g
Carbohydrate / glucides / koolhydraten / Kohlenhydrate	0 g
of which sugars / dont sucres / waarvan suikers / davon Zucker	0 g
Vezels / Fibres alimentaires / Fibre / Ballaststoffe	0 g
Protein / protéines / eiwitten / Eiweiß	0 g
salt / sel / zout / Salz	0 g

Δ0822



PURASANA nv, Heulestraat 104, B-8560 Gulgem
WWW.PURASANA.COM



ES Aceite de coco inodoro

Aceite de coco de Purasana desodorizado. Punto de fusión a partir de 25 °C. **Usos:** freír, cocinar, asar, saltear, hornear, untar. **Consejos de uso:** no mezclar el aceite de coco con otros tipos de aceite. No calentar por encima de los 180 °C. Mayor duración que el aceite normal con el filtrado habitual. **Ingredientes:** 100 % Aceite de coco orgánico. Almacenar a temperatura ambiente. Consumir preferentemente antes de: n.º de lote: ver paquete.

PT Óleo de coco inodoro

Olio di cocco Purasana deodorato. Punto di fusione da 25°C. **Utilização:** fritar, cozinhar, assar, cozer, barrar. **Dicas de uso:** Não misture o óleo de coco com outros tipos de óleo. Não aqueça acima de 180 °C. Dura mais tempo do que o óleo comum com filtragem regular. **Ingredientes:** 100% Óleo de coco. Armazenar à temperatura ambiente. Prazo de validade - Lote n.º: ver pacote

IT Geurloze kokosolie

Olio di cocco Purasana deodorato. Punto di fusione da 25°C. **Utilizzo:** frittura, cottura, arrostitimento, cottura al forno e condimento. **Suggerimenti per l'uso:** non mescolare olio di cocco con altri tipi di olio. Non scaldare a più di 180 °C. Dura più a lungo di un normale olio con filtrazione regolare.

Ingredienti: 100% olio di cocco biologico. Conservare a temperatura ambiente. Da consumarsi preferibilmente entro - Nr. di lotto: vedi pacchetto.

NO Luktfri kokosnøttolje

Purasana kokosolje deo-dorisert. Smelte-punkt fra 25 °C. **Bruk:** steking, matlaging, wokking. **Tips til bruk:** Bland ikke kokosnøttolje med andre typer olje. Ikke varm opp til over 180 °C. Varte lenger enn vanlig olje med vanlig filtrering. **Ingredienser:** 100 % økologisk kokosolje. Oppbevares i romtemperatur. Best før Parti nr. #: se emballasje.



BE-BIO-02
Non-EU Agriculture



USOS / UTILIZAÇÃO
UTILIZZO / BRUK



Valores nutricionales medios / valores nutricionais médios / valori nutrizionali medi / gjennomsnittlig næringsverdi	/100g
Valor energético / energia / energi	3700 kJ 900 kcal
Grasas / lípidos / grassi / fett	100 g
de las cuales saturadas / dos quais saturadas / di cui saturi / derav mettet fett	91,6 g
Carbohidratos / hidratos de carbono / carboidrati / karbohydrater	0 g
de los cuales azúcares / dos quais açúcares / di cui zuccheri / derav sukker	0 g
Fibra alimentaria / Fibra / Fibre	0 g
Proteínas / proteínas / proteine / protein	0 g
Sal / sale / salt	0 g

Δ0822



PURASANA nv, Heulestraat 104, B-8560 Gullegem

WWW.PURASANA.COM



e500 ml



5 400706 616348