



EN: Purasana premium extra virgin coconut oil is made from Sri Lankan coconuts. Melting point from 25°C. **Use:** cooking, roasting, stir-frying, baking, spreading. **Ingredients:** 100% organic coconut oil. Store at room temperature. Fatty acid composition: lauric acid 49.5%, caprylic acid 9.5%, capric acid 6.4%, myristic acid 19.4%, palmitic acid 7.4%, stearic acid 2.9%, oleic acid (monounsaturated) 4.3%, linoleic acid (polyunsaturated) 0.6%. Best before - Batch n#: see jar. Coconut oil: Fairtrade certified, traded, audited and sourced from Fairtrade producers, total 100%. For more visit info.fairtrade.net/sourcing

NL: Purasana premium extra virgin kokosolie is afkomstig van Sri Lankese kokosnoten. Smeltpunt vanaf 25°C. **Gebruik:** koken, braden, wokken, bakken, smeren. **Ingrediënten:** 100% biologisch kokosolie. Op kamertemperatuur bewaren. Vetzuursamenstelling: laurinezuur 49,5%, caprylzuur 9,5%, caprinezuur 6,4%, myristinezuur 19,4%, palmitinezuur 7,4%, stearinezuur 2,9%, oliezuur (enkelvoudig onverzadigd) 4,3%, linolzuur (meervoudig onverzadigd) 0,6%. Ten minste houdbaar tot - Lot nr.: zie potje. Kokosnootolie: Fairtrade gecertificeerd, verhandeld, gecontroleerd en afkomstig van Fairtrade producenten, totaal 100%. info.fairtrade.net/sourcing

FR: L'huile de coco extravierge de qualité supérieure Purasana provient de noix de coco du Sri Lanka. Point de fusion à 25°C. **Utilisation :** pour cuire à la poêle, rôtir, cuire au wok, cuire au four, tartiner. **Ingédients :** huile de coco 100 % biologique. Conserver à température ambiante. Composition acides gras: acide laurique 49,5%, acide caprylique 9,5%, acide caprique 6,4%, acide myristique 19,4%, acide palmitique 7,4%, acide stéarique 2,9%, acide oléique (mono-insaturé) 4,3%, acide linoléique (poly-insaturé) 0,6%. A consommer de préférence avant - N° de lot: voir bocal. Huile de coco: issu du commerce équitable Fairtrade, cultivé par des producteurs certifiés et commercialisé selon les standards Fairtrade, 100% du poids total. Visitez info.fairtrade.net/sourcing



Purasana NV, Heulestraat 104, B-8560 Gullegem, www.purasana.com



purasana®
your natural protection

**COCONUT
OIL** premium
quality

extra vierge - extra virgin

e 250 ml



BE-BIO-02
Non-EU Agriculture



DE: Das Purasana Premium Extra Virgin Kokosöl wird aus Kokosnüssen aus Sri Lanka gewonnen. Schmelzpunkt: 25 °C. **Verwendung:** kochen, braten, Zubereitung im Wok, als Aufstrich. **Zutaten:** 100 % biologisches Kokosöl. Bei Zimmertemperatur aufbewahren. Fettsäurezusammensetzung: Laurinsäure 49,5%, Caprylsäure 9,5%, Caprinsäure 6,4%, Myristinsäure 19,4%, Palmitinsäure 7,4%, Stearinsäure 2,9 %, Ölsäure (einfach ungesättigt) 4,3%, Linolsäure (mehrfach ungesättigt) 0,6%. Mindestens haltbar bis - Chargennummer: siehe Glas. Kokosöl wurde von Fairtrade-Produzenten angebaut, nach Fairtrade-Standards zertifiziert und gehandelt. Gesamtanteil 100%. Mehr Info: info.fairtrade.net/sourcing

Nutrition information / Voedingswaarden / Valeurs nutritionnelles / durchschnittliche Nährwerte	100 g
Energy / Energie / Energie / Energie	3700 kJ / 900 kcal
Fat / Vetten / Matières grasses / Fett	100 g
of which saturates / waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés / davon gesättigte Fettsäuren	93.5 g
of which monounsaturated fatty acids / waarvan mono-onverzadigde vetzuren / dont acides gras monoinsaturés / davon einfach ungesättigt	5.5 g
of which polyunsaturated fatty acids / waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren / dont acides gras poly-insaturés / davon mehrfach ungesättigt	0.9 g
Carbohydrate / Koolhydraten / Glucides / Kohlenhydrate	0 g
of which sugars / waarvan suikers / dont sucres / davon Zucker	0 g
Fibre / Vezel / Fibres alimentaires / Ballaststoffe	0 g
Protein / Eiwitten / Protéines / Eiweiß	0 g
Salt / Zout / Sel / Salz	0 g

artwork by BURO AI A0220

400706 614924

