



Royal Green Extra Virgin coconut cream

100% naturalny & ekologiczny certyfikowany olej kokosowy Extra Virgin

W Royal Green już od 2008 roku współpracujemy z filipińskimi rolnikami pól kokosowych, którzy w sposób tradycyjny, z miłością i troską, przetwarzają orzechy kokosowe na najczystszy olej kokosowy dostępny na świecie.



Każdy kokos, po zerwaniu z drzewa kokosowego, najpierw jest obrany z zielonej skóry. Następnie kokos z brązową, twardą skorupą zostaje rozbity, a miąższ kokosa ręcznie wyjęty z orzecha kokosowego. Potem miąższ kokosa jest kąpany w lodowatej wodzie, płukany, oczyszczony a następnie przygotowany do tłoczenia na zimno.

Złoty standard wśród ekologicznych olei kokosowych

Olej jest tłoczony w ciągu 24h od momentu zerwania kokosa. Po tłoczeniu na zimno olej kokosowy jest poddawany intensywnej kontroli jakości. Gdy olej kokosowy spełnia nasze wymagania odnośnie czystości, jest rozlewany do naszych szklanych słoików. Jedynie w ten sposób można zagwarantować czystą jakość produktu.



Cechy:

- 100% certyfikowany ekologiczny (certyfikat Eco)
- 100% czysty olej kokosowy tłoczony na zimno (nie mieszany)
- Tłoczony w ciągu 24h od zebrania
- Bogaty w kwas laurynowy, kwas kaprylowy i wiele więcej
- Puszysty, kremowy smak kokosowy
- Zachowuje wszystkie dobre właściwości po podgrzaniu
- Nie zawiera tłuszczu trans i laktozy
- Uprawa zrównoważona
- Zawsze testowany i kontrolowany na obecność zanieczyszczeń



Zastosowanie:

- Idealny olej do gotowania (pieczenia, smażenia, do frytkownicy czy grillowania).
- Zamiennik oleju z oliwek, masła czy margaryny
- Kosmetyk do pielęgnacji (suchej) skóry
- Pielęgnacja jamy ustnej
- Odżywka do włosów
- Olej do masażu
- Dezodorant biologiczny



Royal Green kontrolowana jakość



Wszystkie nasze produkty przechodzą surową kontrolę jakości. Przeprowadzamy testy, na przykład, na obecność pestycydów, metali ciężkich, pleśni, bakterii i wiele innych. Ekologiczna uprawa nie zawsze oznacza, że surowce nie zawierają zanieczyszczeń. Ponieważ Royal Green przeprowadza testy na wszystkim jesteśmy w stanie wykryć potencjalne zanieczyszczenia już w początkowej fazie i mieć pewność, że zanieczyszczone składniki nigdy nie trafią do naszych produktów! Jest to jedyny sposób na gwarancję najczystszej jakości.