



エアホールド

ここを持って注いでください。

ココナッツオイルが“固まっている”時は...
容器ごと湯せんまたは容器を切ってお使いください。

※溶けた場合は、こぼれないように注意してください。



ココナツの香りがしない

ココナツ独特の甘い香りがなく、香りが苦手な方にもオススメです。生でも、加熱してもお使いいただけます。

酸化しにくい

80%以上が飽和脂肪酸のため酸化しにくく、炒め物や揚げ物など、普段のお料理に最適です。パターの代わりとしてお菓子作りにもお使いいただけます。

MCT (中鎖脂肪酸) 約61%

中鎖脂肪酸は母乳や牛乳にも含まれる成分で、植物油に多く含まれる長鎖脂肪酸と比べると短時間でエネルギーに変わることが特長です。

中鎖脂肪酸 約61%内訳 (ラウリン酸 約48.7%
カプリン酸 約6.1% カプリル酸 約6.2%)

低温で固体化

ココナツオイルは20℃以下で固体に、25℃以上で液体に変化します。

○性状が繰り返し変化することによって、品質が変わることはございませんので、ご安心ください。

○オイルが固まると口栓からは出せません。容器ごと湯せんして広口の容器に移し替えるか、または容器を切り取って、清潔なスプーン等で削り取ってお使いください。

プレミアムココナツオイルができるまで



栄養成分表示

大さじ1杯 (14g) 当たり	
エネルギー	126kcal
たんぱく質	0g
脂	14.0g
飽和脂肪酸	11.6g
トランス脂肪酸	0g
コレステロール	0mg
炭水化物	0g
食塩相当量	0g
中鎖脂肪酸	8.5g

有機プレミアムココナツオイル

名称: 有機ココナツオイル
 原材料名: 有機ココナツオイル
 内容量: 1,840g (2,000ml)
 賞味期限: 下部に記載
 保存方法: 直射日光を避け常温で保存
 原産国名: フェリピン
 輸入者: 株式会社ココウェル
 大阪市浪速区幸町2-2-2
 お客様相談室 ☎0120-01-5572
 www.cocowell.co.jp
 Certified Organic by Control Union CU863025

〈ご使用上の注意〉

- オイルが溶けたり固まったりを繰り返すことによる品質の変化はありません。
- 固体化したオイルを液体に戻す場合は、40℃程度のお湯で容器ごと湯せんしてください。
- オイルを別容器に移し替える際は、清潔で乾いた容器をご使用ください。
- 加熱した油に水が入ると油がはねて火傷することがありますのでご注意ください。
- 油を加熱しすぎると煙火する恐れがありますのでご注意ください。

小さく捨てやすい!



Best Before:

4 5 6 0 2 0 1 2 7 2 2 4 9

本体キャップ BPAフリー

"COCO FUND" PROJECT 高品質につき10円がフェリピンのココナツ農業支援などの社会貢献活動のために利用されます。

PCC02

