Dane aktualne na dzień: 28-11-2026 09:32

Link do produktu: https://wiejskie-smaki.pl/olej-kokosowy-tloczony-na-zimno-900ml-p-129.html



Olej kokosowy tłoczony na zimno 900ml

Cena	**45,00 zł**
Główny składnik	**Kokosy**

Opis produktu

Olej kokosowy 900ml - większy słoik do domowych przepisów

Jeśli kokos często pojawia się w Twoich przepisach, większy słoik pozwoli wygodnie przygotowywać ulubione potrawy. **Olej kokosowy tłoczony na zimno 900ml** nadaje kokosowy smak domowym kremom, śniadaniom i deserom bez pieczenia. Możesz wykorzystać go zarówno do niewielkiego dodatku do owsianki, jak i do przygotowania przekąsek dla kilku osób.

Nierafinowany olej z miąższu kokosa

Olej otrzymywany jest z miąższu orzechów palmy kokosowej przez tłoczenie na zimno. Pozostaje **nierafinowany, nieoczyszczany i niebielony**. Ma naturalny kokosowy aromat, który dobrze łączy się z kakao, owocami, wanilią oraz korzennymi przyprawami.

Naturalna zmiana konsystencji

W chłodnym miejscu olej ma białą, stałą postać. Powyżej około **25°C** staje się płynny i przezroczysty. Przechodzenie między tymi postaciami jest naturalną cechą oleju kokosowego.

Stały olej możesz nabierać łyżką, a miękki wygodnie rozsmarować na pieczywie. Jeśli przepis wymaga połączenia go z innymi składnikami, delikatne rozpuszczenie ułatwi mieszanie.

Do czego wykorzystać olej kokosowy?

- Do domowych kulek daktylowych i innych deserów bez pieczenia.
- Do kremów z kakao oraz kokosowych past do pieczywa.
- Do owsianek i jaglanek po ich lekkim przestudzeniu.
- Do owocowych koktajli i zimnych potraw inspirowanych kuchnią azjatycką.

Olej kokosowy w tej wersji najlepiej wykorzystywać **na zimno lub przy delikatnym podgrzewaniu w niskiej temperaturze**. Do ciepłych potraw dodawaj go pod koniec przygotowania, po zdjęciu naczynia z ognia i lekkim przestudzeniu zawartości.

Pomysł na kokosowe kulki z daktyli

Namocz 100g daktyli bez pestek, aż zmiękną, i dokładnie je odsącz. Zblenduj z 50g drobno zmielonych płatków owsianych, 20g delikatnie rozpuszczonego oleju kokosowego oraz łyżeczką kakao. Z masy uformuj niewielkie kulki, obtocz je w wiórkach kokosowych i schłodź przed podaniem.

Jeśli masa jest zbyt miękka do formowania, dodaj odrobinę zmielonych płatków. Kokosowy smak możesz uzupełnić szczyptą cynamonu lub wanilii.

900ml do częstego używania w kuchni

Ta pojemność sprawdzi się, gdy olej kokosowy regularnie trafia do Twoich śniadań i domowych przekąsek. Większy słoik jest wygodny przy przygotowywaniu kilku porcji jednocześnie, a szeroki otwór ułatwia nabieranie oleju w stałej postaci.

Wartości odżywcze podane poniżej odnoszą się do **100g produktu**. Porcja 10g dostarcza około 90kcal.

❄ Jak przechowywać olej kokosowy?

Wybierz chłodne i suche miejsce, osłonięte od światła słonecznego. Jeśli temperatura pomieszczenia nie przekracza 20°C, przechowywanie w lodówce nie jest konieczne. Po każdym użyciu szczelnie zamykaj słoik. Datę minimalnej trwałości znajdziesz na etykiecie.

Skład

100% olej z miąższu orzechów palmy kokosowej tłoczony na zimno.

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość odżywcza	W 100g
Wartość energetyczna	3700kJ / 900kcal
Tłuszcz	100,0g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	93,8g
w tym kwasy tłuszczowe jednonienasycone	5,3g
w tym kwasy tłuszczowe wielonienasycone	0,9g
Węglowodany	0g
w tym cukry	0g
Białko	0g
Sól	0g

Informacja dla alergików: produkt może zawierać **zboża zawierające gluten, orzeszki ziemne, orzechy** (migdały, orzechy laskowe, włoskie, nerkowca i pistacje), **gorczycę oraz sezam** ze względu na przetwarzanie innych surowców w zakładzie.