

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% biologische 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

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

purasana®
your natural protection

COCONUT OIL

premium
quality

extra vierge - extra virgin

e 500 ml



BE-BIO-02
Non-EU Agriculture



ES: El aceite de coco extra virgen calidad premium de Purasana procede de cocos de Sri Lanka. Temperatura de fusión a partir de 25 °C. **Usos:** cocer, asar, saltear, freír, guisar, untar. **Ingredientes:** Aceite de coco 100 % ecológico y de comercio justo. Conservar a temperatura ambiente. Ácidos grasos: Ácido láurico 49,5%, Ácido caprílico 9,5%, Ácido cáprico 6,4%, Ácido mirístico 19,4%, Ácido palmítico 7,4%, Ácido esteárico 2,9%, Ácido oleico (monoinsaturado) 4,3%, Ácido linoleico (polinsaturado) 0,6%. Consumir preferentemente antes - Número de lote: ver tarro. Aceite de coco: está / certificados Fairtrade, comercializado, auditado y proviene de productores Fairtrade, total 100%. Para más información, visite info.fairtrade.net/sourcing

PT: O óleo de coco virgem extra premium da Purasana provém de coco do Sri Lanka. Ponto de fusão a partir dos 25 °C. **Utilização:** para cozer, assar e untar, para o wok e para bolos. **Ingredientes:** óleo de coco 100% biológico de comércio equitativo. Conservar à temperatura ambiente. Ácidos gordos compostos: Ácido láurico 49,5%, Ácido caprílico 9,5%, Ácido cáprico 6,4%, Ácido mirístico 19,4%, Ácido palmítico 7,4%, Ácido esteárico 2,9%, Ácido oleico (monoinsaturado) 4,3%, Ácido linoleico (polinsaturado) 0,6%. Consumir de preferência antes - Número do lote: ver jarra. Olea de coco: está certificado, comercializa -se e audita-se pela Fairtrade, e produzido por produtores da Fairtrade, num total de 100%. Para mais informação, visite info.fairtrade.net/sourcing

Nutrition information / Voedingswaarden / Valeurs nutritionnelles / durchschnittliche Nährwerte / Valores nutricionales / Valores nutricionales médios	100 g
Energy / Energie / Energie / Energie / valor energético / energia	3700 kJ / 900 kcal
Fat / Vetten / Matières grasses / Fett / grasas / lípidos	100 g
of which saturates / waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés / davon gesättigte Fettsäuren / de las cuales saturadas / dos quais saturadas	98.5 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 / carbohidratos/ hidratos de carbono	0 g
of which sugars / waarvan suikers/ dont sucres / davon Zucker / de los cuales azúcares / dos quais açúcares	0 g
Fibre / Vezel / Fibres alimentaires / Ballaststoffe / fibra alimentaria / fibra	0 g
Protein / Eiwitten / Protéines / Eiweiß / proteínas / proteínas	0 g
Salt / Zout / Sel / Salz / sal / sale	0 g



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

100%
BUREAU
anwoud