

**NL:** Kokosvet smelt tot olie bij een temperatuur >25°C. Eventueel bezinksel is normaal. **EN:** Coconut oil melts into a liquid at temperatures >25°C. Any sedimentation is normal. **FR:** L'huile de coco devient liquide à des températures >25°C. Une éventuelle sédimentation est normale.

#### BEWAREN - STORE - CONSERVER

**NL:** Koel, droog en afgesloten bewaren. Buiten bereik van kinderen houden. Ten minste houdbaar tot einde en batchnummer; zie deksel. **EN:** Keep cool, dry and closed. Keep out of reach of children. Best before end and batch number; see lid. **FR:** À conserver au frais, au sec et bien fermé. Tenir hors de portée des enfants. À consommer de préférence avant fin et numéro du lot : voir la couverture.

#### INGREDIËNTEN - INGREDIENTS - INGRÉDIENTS

**NL:** Biologische Kokosolie ontgeurd.  
**EN:** Organic Coconut Oil deodorised.  
**FR:** Huile de Coco désodorisée biologique.



NL-BIO-01  
Niet-EU landbouw  
Non-EU agriculture  
Agriculture hors UE

Mattisson Healthcare BV  
Middenweg 16  
3401 MB IJsselstein  
The Netherlands  
[WWW.MATTISSON.EU](http://WWW.MATTISSON.EU)



# ORGANIC KOKOSOLIE ONTGEURD

HUILE DE COCO DÉSORISÉE BIO

BAKING - COOKING 500 ML

#### PLANTAARDIGE OLIE - PLANT-BASED OIL - HUILE VÉGÉTALE

VOEDINGSWAARDE PER NUTRITIONAL VALUE PER VALEUR NUTRITIONNELLE PAR	100 g
Energie, Energy, Énergie	3700 kJ 900 kcal
Vet, Fat, Matières grasses	100 g
waarvan verzadigde vetzuren, of which saturated fatty acids, dont acides gras saturés	91 g
enkelvoudig onverzadigde vetzuren, monounsaturated fatty acids, acides gras mono-insaturés	7 g
meervoudig onverzadigde vetzuren, polyunsaturated fatty acids, acides gras polyinsaturés	2 g
Koolhydraten, Carbohydrates, Glucides	0 g
waarvan suikers, of which sugars, dont sucres	0 g
Eiwitten, Protein, Protéines	0 g
Zout, Salt, Sel	0 g
Laurinezuur, Lauric acid, Acide laurique	45,1 g
Caprylzuur, Caprylic acid, Acide caprylique	4,6 g
Caprinezuur, Capric acid, Acide caprique	5,0 g

#### INHOUD - CONTENTS - CONTENU

500 ml 

