

# extra virgin cocos olijf palm

Koudgeperste kokosolie maakt uw frietjes supergezond, overheerlijk lekker, zacht van smaak en extra licht verteerbaar



**Het Gezonde Vet<sup>®</sup>** van cocos, olijf en rode palm gebruik je in de nieuwe, gezonde keuken. Héérlijk op brood, voor bakken, wokken en frituren. Met Amanprana geef je al je gerechten een zachte en goddelijke smaak.

Om **het ultieme eilandgevoel** compleet te maken, zorgt Amanprana uiteraard voor je **gezondheid**. Daarom bevat dit Amanprana-gamma zeer weinig Meervoudig Onverzadigde Vetzuren (MOV). Hierdoor worden ze niet schadelijk bij verhitting en behouden ze **hun gezonde eigenschappen**. Gezonde frietjes? Het kan met Cocos van Amanprana. Het hele gamma bevat tevens **0% transvetten** die mede verantwoordelijk zijn voor de meeste welvaartsproblemen. Je hebt keuze uit vier unieke, zachte smaken met hun eigen vitaliteitsvoordeel.

Zo bevat **Red Palm, Het Gezonde Vet<sup>®</sup>** van Amanprana, **10-keer meer carotenen dan wortels** en is deze rode palmolie de rijkste bron aan tocotriënen (**vitamine E**).

Beide stoffen voeden de huid en de

ogen en beschermen ze tegen de UV-straling van de zon.

Cocos, **Het Gezonde Vet<sup>®</sup>** van Amanprana, is verkrijgbaar in drie varianten: Cocos puur, Cocos+Olijf en het beste van de drie werelden, Cocos+Olijf+Palm.

Cocos, **Het Gezonde Vet<sup>®</sup>**, is MCT-rijk. MCT geeft je 10% minder calorieën dan andere vetten, **verhoogt je calorieverbranding**, vermindert hongeraanvallen, geeft je direct energie, wordt niet opgeslagen als vet en is daarenboven zeer licht verteerbaar. Door specialisten zelfs aanbevolen bij slechte lever, gal of pancreas. Cocos is een **natuurlijk antibioticum**, doodt virussen, bacteriën en schimmels. Het **versterkt maag en darmen**. Hoe meer je Cocos gebruikt, des te hoger je weerstand. 100% bio, 100% vegetarisch, **100% extra virgin**. Niet ontgeurd. Niet gebleekt. Niet geraffineerd. Verkrijgbaar in glas van 380ml of 1700ml, in dieet- en natuurwinkels.



**Het ultieme eilandgevoel op brood, in de wok, voor bakken en frituren**



info: 03-653 25 41  
Dichtsbijzijnde winkel?  
056-43 98 51