



Kokosfett blir kokosolja & får sällskap av extra virgin olja!

Nu byter Biofood namn på sitt populära doftfria kokosfett till kokosolja, samtidigt lanseras en efterlängtd extra virgin olja. Båda produkterna är ekologiska och har Biofoods nya design.

BIOFOODS NYA KOKOSOLJA:

- ° Namnet har ändras från kokosfett till kokosolja.
- ° Ny design på etiketterna.
- ° Finns i 2 storlekar: 250 ml och 500 ml.
- ° Oljan är ekologisk och finns i två varianter: En helt doftfri* och en Extra Virgin.**
- ° Finns i dagligvaru- och hälsofackhandeln.

* Den doftfria kokosoljan är tillverkat av torkat kokoskött, från färsk kokosnötter, även kallat kopra. För att ta bort lukt- och smak deodoriseras kokosfettet vilket innebär att aromen ångas bort vid en temperatur på ca 200 grader. Denna process är helt i linje med reglerna som styr produktion av ekologisk mat. Inga kemikalier används i processen. Den doftfria oljan passar utmärkt för tillagning av rätter där kokosens arom och smak inte är önskvärt, ca 40 kr/250 ml, 60 kr/500 ml.

** Virgin kokosolja kommer från färsk kokosnötter där oljan framställs utan upphettning eller kemikalier. Det vill säga oljan kallpressas. 64 kr/250 ml, 110 kr/500 ml.

För högupplösta bilder och mer info kontakta [press@biofood.se!](mailto:press@biofood.se)



BIOFOOD
DET NATURLIGA VALET