

Litt om valg av levrandør

Våre kokos-produkter kommer fra Canada og firmaet Omega Nutrition. Vi har valgt Omega Nutrition først og fremst på grunn av deres seriøsitet og kvalitet på alle felt:



- Oljene er laget av de **ypperste råmaterialene**.
- Oljene er **uraffinerte, økologiske og GMO-frie (ikke genmodifiserte)**.
- **Råvarene dobbeltsjekkes**; de sjekkes både før innhøsting og etter ankomst til fabrikk.
- Oljene framstilles ved **lave temperaturer og skånsomme metoder**.
- Det benyttes **mørk, lystett og miljøvennlig forpakning** som beskytter og bevarer innholdet optimalt.

For mer info om eller se andre produkter fra Omega Nutrition, gå til www.biovann.no

Bio Vann og Helse presenterer



Kokos-serien



Bio Vann og Helse AS

- for bedre helse og miljø

Besøks- og
postadresse:

Edv. Griegsgt. 15
2815 Gjøvik

Tlf: 61 17 48 64

Web: www.biovann.no

E-post: tom-tang@online.no



Bio Vann og Helse er stolt av å presentere
kokos-produkter fra **Omega Nutrition**.



Føde fra *Livets Tre*



Våre kokos-produkter



Kokospalmen omtales som *Livets Tre*. Kokos og kokosolje er langt ifra noe nytt innen matverdenen, selv om det er i de siste årene at vi i Vesten for alvor har fått opp øynene for hvilke gode egenskaper fruktkjøttet fra disse nøttene innehar ernæringsmessig.

Kokos er rik på fett, laurinsyre, proteiner, fiber, antioksidanter, mineraler og vitaminer.

Det er særlig **kokosoljen** som etterhvert har fått mye oppmerksomhet fordi den inneholder helseverdier langt utover andre matoljer. I Asia og på Stillehavøyene blir den også brukt som naturmedisin. Hvorfor?

Kokosoljens verdier

- Den styrker immunforsvaret*
- Den er lett fordøyelig
- Den omdannes til energi framfor fett i kroppen, og kan derfor også ha en slankende effekt
- Den tåler høye temperaturer og er derfor den beste oljen å bruke til steking og matlaging
- Den inneholder ikke transfett
- Ideell i lavkarbodietter
- I tillegg er vår 100% økologisk

* Hovedårsaken til dette er det høye innholdet av **laurinsyre** som antas å ha **antimikrobielle egenskaper**.

Kokosoljens innhold

- Ca. 2% flerumettet fett, 6% enumettet fett og 92% mettet fett
- 68% av det mettede fett er mellomlange fettsyrer - noe som hovedsaklig gjør kokosoljen så gunstig helsemessig
- Inneholder færre kalorier enn langkjedede mettede fettsyrer
- Omlag 50% av ren kokosolje er laurinsyre, og den er dermed vår rikeste naturlige kilde til denne antimikrobielle og immunstyrkende fettsyren



Økologisk Kokosolje

Nøytral smak
Den beste stekeoljen!

- 454 gram
- 908 gram



Økologisk Virgin Kokosolje

Med smak
Ideell i smoothies og til baking!

- 454 gram
- 908 gram



Økologisk Virgin Kokosolje

Kosttilskudd i kapsler
Kjekk å ha med på reise eller jobb!

- 150 kapsler à 1000 mg



Økologisk Virgin Kokosmel

Oppmalt, pulverisert kokos
Erstatt bl.a. hvetemel med dette sunne melet!

- 500 gram