



WITSENBURG

natural products b.v.

OMEGA & MORE

KOKOSOLIE

Geschikt voor gebruik op hoge temperaturen - Geen transvetzuren
Geurloos en Extra Virgin - Biologisch gecertificeerd



KOKOSOLIE

In tegenstelling tot wat vaak wordt beweerd in de media is kokosolie een zeer gezonde olie. Het is eigenlijk de enige olie die écht geschikt is voor het gebruik op hoge temperaturen zoals bij frituren, bakken en braden.

Kokosolie bevat hoofdzakelijk vetzuren met een middellange keten en maar een klein gedeelte met lange keten. Dat maakt de olie als het ware flexibel en dat is beter voor het lichaam.

Waar andere bedrijven trots zijn dat hun 'bak en braadolie' weinig schadelijke transvetzuren bevat zijn wij reuze trots dat onze kokosolie geheel geen transvetzuren bevat. Verkrijgbaar zijn de varianten Geurloos en Extra Virgin (met milde kokos geur). Beide versies zijn biologisch gecertificeerd.

Wanneer u eens rondkijkt bij het aanbod bak-en braadproducten in het schap van de supermarkt of natuurvoedingswinkel, zal bij velen de moed in de schoenen zakken. Je moet haast een wetenschappelijke titel in de humane voedingsleer hebben om een verantwoorde keuze te maken. Al die verschillende producten met hun bijzonderheden! "Goed voor hart en bloedvaten", "Bevat minder calorieën", je weet al niet meer wat nu echt gezond is. In de praktijk zullen veel mensen kiezen voor het product dat ze kenden uit hun ouderlijk huis, of voor het merk dat een hoofdrol in een televisie-reclame heeft gehad.....

Gelukkig krijgt kokosolie de laatste tijd steeds meer aandacht en kunt u zelf deze keus maken.

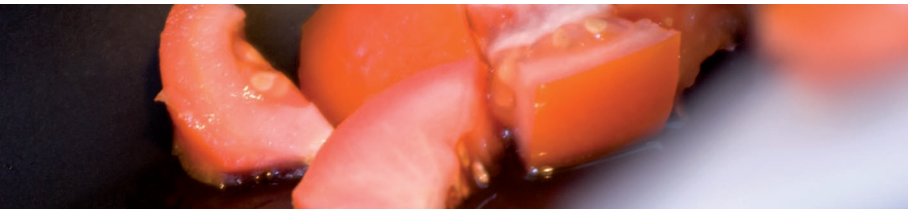


EIGENSCHAPPEN

Mensen die denken dat kokosolie een risicoverhogende factor is voor hun hart- en bloedvaten zijn het slachtoffer van betreurenswaardige propaganda van de voedingsindustrie.

Kokosolie bestaat voor ongeveer 55 % uit laurine- en caprinezuur, die gezonde eigenschappen hebben. Dit geldt vooral voor laurinezuur dat zich niet voor niets ook in moedermelk bevindt.

Fijn om te weten is dat kokosolie zelfs minder calorieën per gram vet bevat dan bijvoorbeeld soja-, katoenzaad- en maisolie dat in margarines wordt gebruikt. De kleur van kokosolie kan verschillen als gevolg van natuurlijke eigenschappen.



KOKOSOLIE GEURLOOS

Deze geurloze biologische kokosolie wordt gemaakt van gedroogd kokos vruchtvlees, ook wel kopra genoemd. Omdat het neutraal van geur is kan het gebruikt worden voor de bereiding van allerlei gerechten zonder dat deze zal gaan overheersen. De kokosgeur wordt weggenomen door het te behandelen met stoom.

Dit procedé past en is officieel toegelaten bij de productie van biologische voedingsmiddelen. Er worden dus absoluut geen chemicaliën gebruikt.

EXTRA VIRGIN

Onze extra virgin kokosolie produceren wij volledig in eigen beheer op onze prachtige plantage in Sri Lanka. Dit houdt in: het telen van bomen en noten, de oogst, het schillen van de vruchten, het persen van het luchtgedroogde verse vruchtvlees, het filteren van de olie en het verpakken. Dit gehele proces wordt uitgevoerd door lokale bewoners, zowel mannen als vrouwen. Een aantal medewerkers wonen met hun gezinnen op de plantage.

We voorzien in gratis medische zorg voor alle personeelsleden en hun gezinnen. Door de aankoop van dit product draagt u dan ook bij tot het in stand houden van een rechtvaardig en sociaal personeelbeleid op deze prachtige plantage, die uiteraard voldoet aan alle strenge Europese eisen omtrent hygiëne en biologische landbouw.

Beide versies zijn geschikt om zowel koud als bij hogere temperatuur te gebruiken. Wij adviseren echter om de extra virgin kokosolie 'koud' te gebruiken, voeg het na de warme bereiding aan het gerecht toe. Alle na de productie dan aanwezige voedingsstoffen, zoals vitamines, blijven op die manier behouden. Ook de stabiliteit en het aanwezigheid van laurinezuur, zijn en blijven in beide versies hetzelfde.

WIJZE VAN GEBRUIK

Kokosolie kan op vele manieren gebruikt worden, enkele voorbeelden:

Je kunt het als smeersel (op brood) gebruiken

Zeer geschikt voor mensen die geen boter willen/mogen gebruiken.

Om in te bakken gebruik je enkele theelepels

Gebruik voor het bakken van vlees, (vegetarische) burgers, vis, gebakken ei, aardappels, verrukkelijke pannenkoeken en nog veel meer enkele theelepeltjes kokosolie.

Je kunt erin wokken

Voor overheerlijke groenteschotels.

Frituren kan uiteraard ook

Zo zorg je voor gezonde frietjes, iets waar veel kinderen dol op zijn! Als je het vet goed schoon houdt kun je het gerust vaker gebruiken.

Als heerlijke massageolie

Dat behoeft geen verdere uitleg. Gewoon proberen.

Verrukkelijk als badolie

Voeg maar een eetlepel aan het warme badwater toe. Na afloop een badjas aan en lekker in laten trekken voor een soepele huid. Daar kan geen kostbare crème tegenop.



VERPAKKINGEN

Omega & More heeft twee soorten kokosolie: een geurloze versie en een versie (Extra Virgin) die de geur van verse kokos in zich heeft. Beide zijn verkrijgbaar in kunststof emmertjes van 500 ml en 2220 ml. De extra vierge variant is ook verkrijgbaar in glazen potten van 1000 ml.



WILT U MEER WETEN OVER HET GEZOND GEBRUIK VAN OLIËN EN VETTEN?

Vraag dan naar het boekje:

Het gebruik van oliën en vetten met gezond verstand.

De Amerikaanse wetenschapper Mary G. Enig schreef het boek 'Feiten over Vetten'. Gebaseerd op internationaal wetenschappelijk onderzoek vertelt ze op heldere wijze over de relatie tussen vetten en gezondheid.

Dit boek is geschreven voor de gezondheidsbewuste consument en voor mensen die zich vakmatig met voeding en gezondheid bezig houden, zoals artsen, therapeuten en diëtisten.

Van harte aanbevolen indien u uw kennis over voeding en de rol van vetten op de gezondheid wilt uitbreiden.

ANDERE PRODUCTEN

Perfect Balance (smakelijk in gebruik en het hoogst in omega-3)

Lijnzaadolie met knoflook en chili (een culinaire sensatie)

MegaFlax (smakelijk voedingssupplement op basis van lijnzaad)

The Missing Link (vergelijkbaar met MegaFlax maar dan voor dieren)

Canadian Essence (een traditionele 8-kruidentmelange)

Door het aanbieden van superieure kwaliteitsproducten draagt Witsenburg natural products bij aan de gezondheid en het welzijn van mens en dier, op een manier die onze leefomgeving zo min mogelijk schaadt. Dit houdt in dat we kiezen voor biologische ingrediënten, mens- en milieuvriendelijke productiewijzen en verpakkingen. Witsenburg natural products wil door het bieden van persoonlijke aandacht en extra service méér zijn dan een schakel in de bedrijfskolom. We hopen dat ons bedrijf met probleemoplossende producten een inspiratie voor lichaam en geest is. Voor ons zijn kwaliteit, werkzaamheid en integriteit belangrijker dan kwantiteit. Daar staan wij voor.



WITSENBURG
natural products b.v.

De Lasso Zuid 3a, 2371 EV Roelofarendsveen
(071) 33 146 31, www.witsenburg.net, info@witsenburg.net