

Aceite de Coco CB

Crudo y Blanqueado

OLEOFINOS
Los Expertos en Aceites y Grasas Vegetales

En su proceso de extracción es sometido a temperaturas arriba de los 80°C, y el proceso de blanqueo a temperaturas arriba de los 90°C, esto nos garantiza la eliminación de microorganismos patógenos en el aceite. Mantiene su olor a Coco.

¡100% Aceite de Coco!



Nuestras certificaciones



Vida útil



12 meses a partir de su fecha de elaboración.

Usos recomendados



Cosmético / estético y cuidado personal, elaboración de jabones.

Presentaciones disponibles



PF00055
Aceite de Coco CB CUB 17kg/19lts
PF00251
Aceite de Coco CB Tambo 180 kg
PF00305
Aceite de Coco CB (Granel)

Para toda la especificación técnica solicita a tu ejecutivo la Ficha Técnica de este producto



oleofinos.com.mx

800 822 4035



oleofinos