

Aceite de Coco RBD

Refinado, Blanqueado y Desodorizado

Aceite láurico muy estable y que por sus cualidades naturales tiene una compatibilidad muy amplia con los sabores de los alimentos en los que se utiliza.
Al tener el proceso de Desodorizado, este aceite no tiene olor a coco.

¡100% Aceite de Coco!



Nuestras certificaciones



Vida útil



12 meses a partir de su fecha de elaboración.

Usos recomendados



Alimentaria: aceite para consumo personal, coberturas para chocolates y para helados, bases para helados, confitería, rociado de galletas, palomitas de maíz, fórmulas lácteas, cereales, whip topping, nutrición especializada, rehidratante de leche.



Química: cosmético/estético y cuidado personal, elaboración de jabones.

Presentaciones disponibles

PF00081

Aceite de Coco RBD CUB 17kg/19lts

PF00082

Aceite de Coco RBD Tambo 180 kg

PF00083

Aceite de Coco RBD Tote 1000 kg

PF00294

Aceite de Coco RBD (Granel)



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



oleofinos.com.mx

800 822 4035



oleofinos