



NL Ingrediënt: 100% kokosnootolie*. Extra Vierge. 48h verser dan vers garantie tussen pellen en persen. Voor Amanprana

worden rijpe kokosnoten geoogst, gepeld, op zachte temperatuur van max. 45°C gedurende 24u gedroogd en meteen geperst.

Geen kopra, niet ontgeurd, geraffineerd, gebleekt of verhard. We betalen een hogere prijs voor de kokosnoten en steunen een

samenwerkingsfonds om de levensomstandigheden van de lokale bevolking te verbeteren. Bewaren op kamertemperatuur,

vloeibaar vanaf 20-30°C. Op brood, voor braden, wokken, bakken en frituren. Voor huid, haar en massage.

FR Ingrédient: Huile de noix de coco* 100%. Extra Vierge. La garantie plus frais que frais de 48h entre le pelage et le pressage. Pour Amanprana les noix de coco mûres sont récoltées, pelées, et séchées à basse température (max 45°C) durant 24h puis pressées immédiatement. Pas de copra, non désodorisée, raffinée, décolorée ou endurcie. Nous payons un prix moyen supérieur aux agriculteurs et supportons un fonds de coopération destiné à améliorer les conditions de vie locale. à conserver à température ambiante, liquide à partir de 20-30°C. Pour pain, grillades, cuissons, woks et frites. Pour la peau, les cheveux et les massages.

DE Zutat: 100% Kokosnussöl*. Extra Vergine. 48h Frischer als frisch Garantie zwischen schälen und pressen. Reife Kokosnüsse werden geerntet, geschält, bei sanfter Temperatur von maximal 45°C während 24 Stunden getrocknet und direkt gepresst. Kein Kopra, nicht raffiniert, gebleicht, gehärtet und desodoriert. Wir zahlen einen höheren Preis für die Kokosnüsse und unterstützen einen Gemeinschaftsfonds für eine Verbesserung der Lebensbedingungen der lokalen Bevölkerung. Bei Zimmertemperatur lagern, flüssig ab 20-30°C. Auf Brot, um zu braten, wokken und frittieren. Für Haut, Haar und Massage. *=BIO

Gemiddelde voedingswaarde per/ Valeur nutritionnelle moyenne pour/ Durchschnittlicher Nährwert je

100g Energie/énergie/energie 3768 kJ/900 kcal

Vetten/Matières grasses/Fett 100 g

92 g

6 g

1,5 g

0 g

0 g

0 g

0 g

Cocos 100ml 08/08/2024

* BE-BIO-02
Niet-EU Landbouw
Non-EU Agriculture
Nicht-EU Landwirtschaft

- Waarvan verzadigde vetzuren/Dont acides gras saturés/Davon gesättigte Fettsäuren

- Waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren/Dont acides gras mono-insaturés/Davon einfach ungesättigte Fettsäuren

- Waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren/Dont acides gras polyinsaturés/Davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren

Koolhydraten/Glucides/Kohlenhydrate

- Waarvan suikers/Dont sucres/Davon Zucker

Vezels/Fibres alimentaires/Allaststoffe

Eiwitten/Eprotéines/Eiweiß

Zout/Sale/Salz

Ten minste houdbaar tot / À consommer de préférence avant le / Best before / Mindestens haltbar bis: Zie deksel / xxx / xxo

Lot no: 5 412339 262014

VEGAN

BIO

Barcode: 5 412339 262014

NL Ingrediënt: 100% kokosnootolie*. Extra Vierge. 48h verser dan vers garantie tussen pellen en persen. Voor Amanprana worden rijpe kokosnoten geoogst, gepeld, op zachte temperatuur van max. 45°C gedurende 24u gedroogd en meteen geperst. Geen kopra, niet ontgeurd, geraffineerd, gebleekt of verhard. We betalen een hogere prijs voor de kokosnoten en steunen een samenwerkingsfonds om de levensomstandigheden van de lokale bevolking te verbeteren. Bewaren op kamertemperatuur, vloeibaar vanaf 20-30°C. Op brood, voor braden, wokken, bakken en frituren. Voor huid, haar en massage.

FR Ingrédient: Huile de noix de coco° 100%*. Extra Vierge. La garantie plus frais que frais de 48h entre le pelage et le pressage. Pour Amanprana les noix de coco mûres sont récoltées, pelées, et séchées à basse température (max 45°C) durant 24h puis pressées immédiatement. Pas de copra, non désodorisée, raffinée, décolorée ou endurcie.

Nous payons un prix moyen supérieur aux agriculteurs et supportons un fonds de coopération destiné à améliorer les conditions de vie locale. à conserver à température ambiante, liquide à partir de 20-30°C. Pour pain, grillades, cuissons, woks et frites. Pour la peau, les cheveux et les massages.

DE Zutat: 100% Kokosnussöl*. Extra Vergine. 48h Frischer als frisch Garantie zwischen schälen und pressen. Reife Kokosnüsse werden geerntet, geschält, bei sanfter Temperatur von maximal 45°C während 24 Stunden getrocknet - Waarvan verzadigde vetzuren/Dont acides gras saturés/Davon gesättigte Fettsäuren
- Waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren/Dont acides gras mono-insaturés/Davon einfach ungesättigte Fettsäuren
- Waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren/Dont acides gras polyinsaturés/Davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren gehärtet und desodoriert. Wir zahlen einen höheren Preis für die Kokosnüsse und unterstützen einen Gemeinschaftsfonds für eine Verbesserung der Lebensbedingungen der lokalen Bevölkerung. Bei Zimmertemperatur lagern, flüssig ab 20-30°C. Auf Brot, um zu braten, wokken und frittieren. Für Haut, Haar und Massage. *=BIO



KOKOSNOOTOLIE

HUILE DE NOIX DE COCO • KOKOSNUSSÖL

325 ml



NR. 1
ORIGINAL
SINCE 2005

BIO • VEGAN

100%
EXTRA
VIRGIN

Gemiddelde voedingswaarde per/ Supportons un fonds de coopération destiné à améliorer Valeur nutritionnelle moyenne pour/ Durchschnittlicher Nährwert je 100g Energie/énergie/energie 3768 kJ/900 kcal

Vetten/Matières grasses/Fett 100 g

- Waarvan verzadigde vetzuren/Dont acides gras saturés/Davon gesättigte Fettsäuren 92 g

- Waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren/Dont acides gras mono-insaturés/Davon einfach ungesättigte Fettsäuren 6 g

- Waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren/Dont acides gras polyinsaturés/Davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren 1,5 g

Koolhydraten/Glucides/Kohlenhydrate 0 g

- Waarvan suikers/Dont sucres/Davon Zucker 0 g

Vezels/Fibres alimentaires/Allaststoffe 0 g

Eiwitten/Eprotéines/Eiweiß 0 g

Zout/Sale/Salz 0 g

Haut, Haar und Massage. * =BIO

Cocos 325 ml

Ten minste houdbaar tot/À consommer de préférence avant le/Mindestens haltbar bis: zie deksel/voir couvercle/siehe deckel Lot no.: 5 412339 260355

* BE-BIO-02
Niet-EU Landbouw
Non-EU Agriculture
Nicht-EU Landwirtschaft

NL Ingrediënt: 100% kokosnootolie*. Extra Vierge. 48h verser dan vers garantie tussen pellen en persen. Voor Amanprana worden rijpe kokosnoten geoogst, gepeld, op zachte temperatuur van max. 45°C gedurende 24u gedroogd en meteen geperst. Geen kopra, niet ontgeurd, geraffineerd, gebleekt of verhard. We betalen een hogere prijs voor de kokosnoten en steunen een samenwerkingsfonds om de levensomstandigheden van de lokale bevolking te verbeteren. Bewaren op kamertemperatuur, vloeibaar vanaf 20-30°C. Op brood, voor braden, wokken, bakken en frituren. Voor huid, haar en massage.

FR Ingrédient: Huile de noix de coco° 100%*. Extra Vierge. La garantie plus frais que frais de 48h entre le pelage et le pressage. Pour Amanprana les noix de coco mûres sont récoltées, pelées, et séchées à basse température (max 45°C) durant 24h puis pressées immédiatement. Pas de copra, non désodorisée, raffinée, décolorée ou

endurcie. Nous payons un prix moyen supérieur aux agriculteurs et supportons un fonds de coopération destiné à améliorer les conditions de vie locale. À conserver à température ambiante, liquide à partir de 20-30°C. Pour pain, grillades, cuissons, woks et frites. Pour la peau, les cheveux et les massages.

DE Zutat: 100% Kokosnussöl*. Extra Vergine. 48h Frischer als frisch Garantie zwischen schälen und pressen. Reife Kokosnüsse werden geerntet, geschält, bei sanfter Temperatur von maximal 45°C während 24 Stunden getrocknet und direkt gepresst. Kein Kopra, nicht raffiniert, gebleicht, gehärtet und desodoriert. Wir zahlen einen höheren Preis für die Kokosnüsse und unterstützen einen Gemeinschaftsfonds für eine Verbesserung der Lebensbedingungen der lokalen Bevölkerung. Bei Zimmertemperatur lagern, flüssig ab 20-30°C. Auf Brot, um zu braten, wokken und frittieren. Für Haut, Haar und Massage. *=BIO

Mannavita bv
Brechtsebaan 42
BE-2900 Schoten
amanprana.eu

* BE-BIO-02
Niet-EU Landbouw
Non UE Agriculture
Nicht-EU Landwirtschaft



KOKOSNOOTOLIE

HUILE DE NOIX
DE COCO
KOKOSNUSSÖL

1000 ml e



BIO • VEGAN

100%
EXTRA
VIRGIN

Gemiddelde voedingswaarde per/
Valeur nutritionnelle moyenne pour/
Durchschnittlicher Nährwert je

Energie/énergie/energie

100g

3768 kJ/
900 kcal

100 g

Vetten/Matières grasses/Fett

- Waarvan verzadigde vetzuren/Dont acides gras saturés/Davon gesättigte Fettsäuren

92 g

- Waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren/Dont acides gras mono-insaturés/Davon einfach ungesättigte Fettsäuren

6 g

- Waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren/Dont acides gras polyinsaturés/Davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren

1,5 g

Koolhydraten/Glucides/Kohlenhydrate

- Waarvan suikers/Dont sucres/Davon Zucker

0 g

Vezels/Fibres alimentaires/Allaststoffe

- Eiwitten/Eprotéines/Eiweiß

0 g

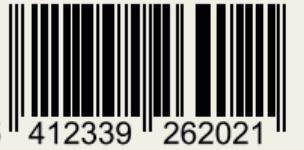
Zout/Sale/Salz

0 g



Cocos 1000ml

Ten minste houdbaar tot / À consommer de préférence avant le/ Mindestens haltbar bis:
zie deksel/voir couvercle/siehe deckel
Lot no.:



5 412339 262021

NL Ingrediënt: 100% kokosnootolie*. Extra Vierge. 48h verser dan vers garantie tussen pellen en persen. Voor Amanprana worden rijpe kokosnoten geoogst, gepeld, op zachte temperatuur van max. 45°C gedurende 24u gedroogd en meteen geperst. Geen kopra, niet ontgeurd, geraffineerd, gebleekt of verhard. We betalen een hogere prijs voor de kokosnoten en steunen een samenwerkingsfonds om de levensomstandigheden van de lokale bevolking te verbeteren. Bewaren op kamertemperatuur, vloeibaar vanaf 20-30°C. Op brood, voor braden, wokken, bakken en frituren. Voor huid, haar en massage.

FR Ingrédient: Huile de noix de coco° 100%*. Extra Vierge. La garantie plus frais que frais de 48h entre le pelage et le pressage. Pour Amanprana les noix de coco mûres sont récoltées, pelées, et séchées à basse température (max 45°C) durant 24h puis pressées immédiatement. Pas de copra, non désodorisée, raffinée, décolorée ou

endurcie. Nous payons un prix moyen supérieur aux agriculteurs et supportons un fonds de coopération destiné à améliorer les conditions de vie locale. À conserver à température ambiante, liquide à partir de 20-30°C. Pour pain, grillades, cuissons, woks et frites. Pour la peau, les cheveux et les massages.

DE Zutat: 100% Kokosnussöl*. Extra Vergine. 48h Frischer als frisch Garantie zwischen schälen und pressen. Reife Kokosnüsse werden geerntet, geschält, bei sanfter Temperatur von maximal 45°C während 24 Stunden getrocknet und direkt gepresst. Kein Kopra, nicht raffiniert, gebleicht, gehärtet und desodoriert. Wir zahlen einen höheren Preis für die Kokosnüsse und unterstützen einen Gemeinschaftsfonds für eine Verbesserung der Lebensbedingungen der lokalen Bevölkerung. Bei Zimmertemperatur lagern, flüssig ab 20-30°C. Auf Brot, um zu braten, wokken und frittieren. Für Haut, Haar und Massage. *=BIO

Mannavita bv
Brechtsebaan 42
BE-2900 Schoten
amanprana.eu

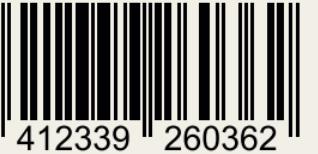
* BE-BIO-02
Niet-EU Landbouw
Non UE Agriculture
Nicht-EU Landwirtschaft



Gemiddelde voedingswaarde per/	
Valeur nutritionnelle moyenne pour/	
Durchschnittlicher Nährwert je	100g
Energie/énergie	3768 kJ/ 900 kcal
Vetten/Matières grasses/Fett	100 g
- Waarvan verzadigde vetzuren/Dont acides gras saturés/Davon gesättigte Fettsäuren	92 g
- Waarvan enkelvoudig onverzadigde vetzuren/Dont acides gras mono-insaturés/Davon einfach ungesättigte Fettsäuren	6 g
- Waarvan meervoudig onverzadigde vetzuren/Dont acides gras polyinsaturés/Davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,5 g
Koolhydraten/Glucides/Kohlenhydrate	0 g
- Waarvan suikers/Dont sucres/Davon Zucker	0 g
Vezels/Fibres alimentaires/Allaststoffe	0 g
Eiwitten/Eprotéines/Eiweiß	0 g
Zout/Sale/Salz	0 g



Cocos 1600ml 08/08/2024



CNK 2646271

Ten minste houdbaar tot/
À consommer de préférence
avant le/Mindestens haltbar bis:
Zie deksel / XXX / XXX
Lot no.: