

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 fritures. 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



# KOKOSNOOTOLIE

## HUILE DE NOIX DE COCO • KOKOSNUSSÖL

100 ml e



Gemiddelde voedingswaarde per/ 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



Mannavita bv, Brechtsebaan 42  
BE-2900 Schoten, amanprana.eu



Ten minste houdbaar tot / À consommer de préférence avant le / Best before / Mindestens haltbar bis: Zie deksel / xxx / xxx  
Lot no:



Cocos 100ml 08/08/2024

**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 fritures. 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



# KOKOSNOOTOLIE

HUILE DE NOIX DE COCO • KOKOSNUSSÖL | 325 ml e



BIO - VEGAN



Gemiddelde voedingswaarde per/ 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



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



Mannavita bv, Brechtsebaan 42  
BE-2900 Schoten, [amanprana.eu](http://amanprana.eu)

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



5 412339 260355

Cocos 325ml

**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 kamer-temperatuur, 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 fritures. 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**



100%  
EXTRA  
VIRGIN

# KOKOSNOOTOLIE

HUILE DE NOIX  
DE COCO

KOKOSNUSSÖL

1000 ml e



Mannavita bv  
Brechtsebaan 42  
BE-2900 Schoten  
amanprana.eu

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



NR. 1  
ORIGINAL  
SINCE 2005

BIO • VEGAN

Gemiddelde voedingswaarde per/ 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



Cocos 1000ml

Ten minste houdbaar tot/ À consommer de  
préférence avant le/ Mindestens haltbar bis:  
zie deksel/voir couvercle/siehe deckel

Lot no.:

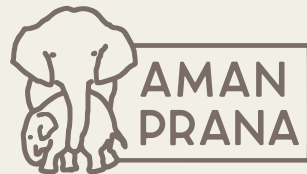


**NL Ingrediënt:** 100% kokosnootolie\*. Extra Vierge. 48h verser dan vers garantie tussen pellen en persen. Voor Amanprana worden rijpe kokosnoten geoogst, gepeld, op zachte temperatuur van max. 45°C gedurende 24u gedroogd en meteen geperst. Geen kopra, niet ontgeurd, geraffineerd, gebleekt of verhard. 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 fritures. 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**



# KOKOSNOOTOLIE

HUILE DE NOIX DE COCO  
KOKOSNUSSÖL

1600 ml e



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/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/Allastoffe	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.:

