

***DAGLIG DOS AV
EKOLOGISK KOKOSOLJA***

Du kan äta 3-4 msk kokosolja i terapeutisk syfte. Denna mängd tillgodoser en tillräcklig mängd laurinsyra för att bygga upp immunsystemet.



Prenumerera

För att alltid ha tillgång till kokosoljan kan du vi MYC prenumerera på oljan som då sänds ut till dig varje månad 1 alt 2 liter..

Besök www.myc.se

**VAD ANVÄNDER JAG
KOKOSOLJAN TILL ?**

I alla matlagning där maten behöver värmas över 40 C. Tål 198 C värme.

Bred på smörgås ev utblandad med lite olivoja och himalayasalt.

I matlagning & bakning där olja skall ingå—värm kokosoljan så att den blir flytande och använd samma mängd som i receptet

Som hudlotion—en suverän olja att smörja in kroppen med. Stärker vår bindväv inneifrån när du äter och utifrån när du smörjer in dig.

Massera in i hårbotten –ger näring till ditt hår. Många har rapporterat om bättre hår.

Oljan har lång hållbarhet så låt den stå intill spisen och i badrummet så att du enkelt kan använda den !

MYC
Majstångsbacken 12
792 50 MORA
www.myc.se
Lars Jaans 070-646 33 84
E-post: info@myc.se

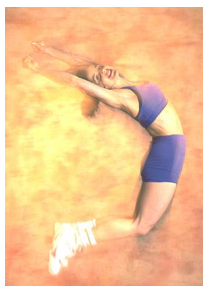
**Ekologisk
kokosolja**



Morgondagens medicin

Ekologisk Kokosolja morgondagens medicin

Kokosolja som har otroliga näringsmässiga och farmakologiska möjligheter har äntligen fått den uppmärksamhet den förtjänar.



Den är inte bara det i särklass mest hälsosamma fettet utan

också ett av de näringsmässigt bästa födoämnen vi kan äta.

Laurinsyra—en nyckelkomponent

Ca 50% av kokosoljan består av laurinsyra som är huvudorsaken till kokosoljans hälsoegenskaper. Laurinsyran i kokosolja har endast sin motsvarighet i bröstmjölk där den ingår som livsviktig ingrediens. Laurinsyra är ett essentiellt näringsämne, måste tillföras till kroppen, för såväl vuxna som spädbarn. Laurinsyran skyddar mot bakterie- och parasitangrepp.

Nu har jag hittat ett fett som min kropp älskar!

Kokosoljan är helt neutral i smaken.

Den sänker det negativa kolesterolnivån LDL i kroppen.

Den gör att du blir mindre sugen på sötsaker.

Har väldigt positiva effekter på huden då den stärker bindväven.

Är antioxidantisk—skyddar cellerna

Är den enda matoljan du kan hetta upp utan att den bildar skadliga ämnen, transfettsyror.

Kokosoljan är stabil upp till 198 grader C.

Olivoljan t e x börjar bilda transfettsyror vid 40 grader C.

Kokosolja cirkulerar inte i kroppen utan omvandlas direkt i levern till energi.

Kokosolja innehåller kaprylsyra vilken gynnar tillväxten av goda tarmbakterier. Kaprylsyra motverkar svamp såsom candida.

Kokosolja innehåller ca 3% omega 3 och även omega 6.

Använda gärna kokosolja för utvärtes bruk. Oljan smälter och går snabbt in i huden. Den skapar en barriär mot infektioner, gör huden mjukare, hindrar rynkbildning och åldersfläckar.

Vid temp under 25-28 C är kokosoljan gråvit och fast. Över så blir den flytande. När du tar fast olja i dina händer smälter den omedelbart. Denna reaktion är en fingervisning om hur snabbt den bryts ned i kroppen och omvandlas till energi..

Vill du läsa mer om kokosoljan besök vår hemsida www.myc.se där du finner en artikel från tidningen Naturmedicin & Hälsa.

Fakta om vår kokosolja:

Ekologisk kallpressad kokosolja, förångad för att ta bort kokossmaken.

Ursprungsland Sri Lanka

MYC

Majstångsbacken 12

Lars Jaans 070-646 33 84

E-post: info@myc.se