Dane aktualne na dzień: 17-11-2026 01:51

Link do produktu: https://lawendy.pl/wwwlawendypl-p-891.html



MASŁO KAKAOWE 100% NATURALNE, butter cocoa, tłuszcz kakaowy dezodoryzowane

Cena brutto	**28,60 zł**
Cena netto	**23,25 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**LKO057**
Kod producenta	**057**
Kod EAN	**5901289432771**
Producent	**IBLtd**

Opis produktu

COCOA BUTTER
MASŁO KAKAOWE DEZODORYZOWANE
SUPER JAKOŚĆ

kraj pochodzenia; GHANA
LKO 057
Theobroma cacao, Cocoa, Butter seed

Najwyższej jakości masło kakaowe do zastosowań w kosmetyce oraz jako produkt spożywczy

Masło kakaowe naturalne 100% - nieodtłuszczone, dezodoryzowane, bez cukru, bez dodatków, bez konserwantów. Tłuszcz kakaowy nie zawiera glutenu, może być także spożywana przez wegan.
Nasze masło uzyskiwane jest z wyselekcjonowanych prażonych pełnych ziaren kakaowca o najwyższej jakości. Ma neutralny smak .
Tłuszcz kakao (masło kakaowe) to jeden z najstabilniejszych i najzdrowszych tłuszczów roślinnych.
Składa się 65% z nasyconych kwasów tłuszczowych w 32% z kwasów jednonienasyconych, a tylko około 4% stanowią nienasycone kwasy tłuszczowe.
Proces dezodoryzacji potrzebny jest do tego aby pozbawić masła zapachu.

Zastosowanie w kosmetyce
Masło kakaowe wykazuje działanie natłuszczające, nawilżające oraz ochraniające (emolient).
Jest biozgodne ze skórą człowieka, oznacza to, że składniki w nim zawarte są przez skórę tolerowane i łatwo wchłaniane, nie powodują alergii kontaktowej.
W surowcach kosmetycznych chętnie stosowane jest w połączeniu z lanoliną. Masło kakaowe znosi lepkość lanoliny, natomiast lanolina ułatwia przenikanie tego tłuszczu w głąb skóry.
Doskonały do masażu, nadaje emulsjom twardość, stosowany w szminkach i pomadkach do ust.

Przykłady zastosowań kosmetycznych:
1. do wytwarzania maseczek na skórę lub włosy
2. do produkcji świec
3. do masażu
4. do produkcji kremów i balsamów.
5. do produkcji mydła

Przykłady zastosowań w kuchni:
1. wypieków zamiast masła
2. do potraw w kuchni indyjskiej
3. do smażenia czy duszenia.
4. do produkcji białej, melcznej czekolady.
5. do produkcji cukierniczej

Produkt sprzedawany jest jako surowiec.
Wszystkie surowce przed użyciem w kosmetyce ze względu na przepisy, powinny przejść dodatkowe badania laboratoryjne w gotowym produkcie finalnym

Produkty naturalne mogą uczulać , dlatego przed zastosowaniem , należy przeprowadzić test uczuleniowy.

Przechowywać w pomieszczeniach suchych, bez dostępu światła słonecznego, pozbawionych obcych zapachów (wilgotność względna max. 40-70%). Temperatura składowania: 11 - 20 ˚C.

Długość terminu przydatności do spożycia: 24 miesiące od daty produkcji.

Gwarancja świeżości.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

POJEMNOŚĆ: 100 ML , 200 ML , 500 ML , 1000 ML