



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

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cena brutto      | <b>28,60 zł</b>      |
| Cena netto       | <b>23,25 zł</b>      |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>      |
| Czas wysyłki     | <b>48 godzin</b>     |
| Numer katalogowy | <b>LKO057</b>        |
| Kod producenta   | <b>057</b>           |
| Kod EAN          | <b>5901289432771</b> |
| Producent        | <b>IBLtd</b>         |

### 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 pozbać 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.

Doskonale do masażu, nadaje emulansom 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