

Vanwege milieuoverwegingen sturen wij tegenwoordig de handleidingen digitaal door!
Alle handleidingen zijn te vinden op de pagina Handleidingen. Klik op onderstaande link:

<https://wietoliepuur.nl/handleidingen/>

Hartelijk dank voor uw bestelling!

We adviseren U om deze product handleiding zorgvuldig door te nemen. Heeft u nog iets te vragen?

Stuur ons gerust een bericht op ons WhatsApp nummer: 0629315070 / 0613591490

We zijn 7 dagen per week telefonisch bereikbaar van 09.30 uur tot 18.00 uur.

www.OneStepCommunity.com

Hennep & cannabis platform / community

Regelmatig lanceren we bij OsC een nieuwe hennep en cannabis websites.

Om u zo goed mogelijk van dienst te zijn hebben we een selectie gemaakt van korte video's die de meest belangrijke en gestelde vragen behandelen. We vragen u dan ook om deze video's aandachtig te bekijken!

Volg de link:

<https://youtube.com/playlist?list=PL6MHKZZSaga38gzp9Hea2jgxySVpwT0XE>

BENIEUWD WAT ANDEREN OVER ONS VERTELLEN? 98% raad ons aan!

Neem een kijkje tussen onze recensies, volg onderstaande link:

https://www.kiyoh.com/reviews/1046278/stichting_wietoliepuur

HANDLEIDING: KOKOSOLIE

Biologische Kokosolie

Onze kokosolie heeft het biologische keurmerk. Dat betekent dat er bij de verwerking van de olie rekening gehouden wordt met het welzijn van mens, dier en milieu. De kokosnoten die we gebruiken voor onze olie zijn verse, jonge kokosnoten, welke niet bespoten worden met chemische middelen. De kokosnoten worden gecontroleerd op kwaliteit. Alleen de beste kokosnoten worden voor onze biologische kokosolie geselecteerd. Het vruchtvlees van deze kokosnoten wordt vermalen en hieruit wordt de olie geperst. Dit gebeurt zonder toevoeging van andere middelen op pure wijze. De 100% natuurlijke biologische kokosolie is daardoor puur en neutraal van smaak en heerlijk om te gebruiken in de keuken.

Waarvoor kunt u kokosolie gebruiken

Met Biologische Kokosolie kun je de heerlijkste gerechten bakken en braden. Je gebruikt slechts enkele theelepels en na het smelten is het klaar om je vlees, vis, ei of pannenkoeken in te bakken. Uiteraard kun je de Biologische kokosolie ook kopen ter vervanging van boter op je brood. Om een neutrale smaak te krijgen, is de geurloze variant dan het meest geschikt, maar wil je juist de heerlijke kokosmaak proeven, dan kun je de Biologische Extra Virgin kokosolie bestellen. Naast bakken, braden en smeren, is de Biologische kokosolie ook geschikt om mee te frituren. Gefrituurde banaan of heerlijke patatjes zijn erg lekker wanneer ze in de kokosolie gefrituurd worden.

Kokosolie als verzorgingsproduct

De biologische kokosolie is niet alleen in de keuken te gebruiken. Ook als verzorgingsproduct is deze olie erg geschikt. De olie hydrateert je huid en voedt je haar. Voeg een theelepeltje kokosolie toe aan je badwater en geniet van een heerlijke badolie. Last van dof haar? Verdeel dan wat kokosolie over het droge haar en laat het even intrekken. Spoel je haren daarna goed uit met shampoo. Een glanzende haardos is het resultaat.

Zelf CBD producten maken met kokosolie

Uiteraard kunt u kokosolie ook zeer goed gebruiken, om bijvoorbeeld zelf uw eigen CBD producten te maken. Enkele voorbeelden hiervan zijn:

- Creme
- Zalf