

100% 天然椰子烹饪油

纯净。多功能。保健。



为什么选择Blossom?

- **100% 天然** - 不含添加剂、防腐剂或化学物质。
- **高烟点** - 适合煎炸、煎炒和烘焙。
- **富含中链甘油三酸酯 (MCT)** - 增强能量，促进新陈代谢。
- **不含胆固醇** - 有益心脏健康的烹饪选择。
- **保质期长** - 无需冷藏即可保持新鲜。
- **无味的** - 让您的菜肴保持原汁原味。



100% Natural COCONUT COOKING OIL

精链工艺

我们的烹饪椰子油是通过物理精炼工艺制成的，
无需使用刺激性化学品或溶剂即可去除椰子原油中的杂质和气味。



脱胶过程



脱色过程



蒸馏除臭



过滤过程



包装



椰子油的物理精炼工艺可
生产出高品质、稳定的油，
适用于广泛的烹饪用途。

100% Natural COCONUT COOKING OIL

独特性



经济效益

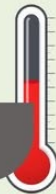
烹饪椰子油比未精炼的椰子油价格更低，因此对于那些需要大量使用油的人们来说，它是更好的选择。



中性口味

烹饪椰子油具有中性口味和香气，适合用于不需要椰子味的食谱。

高冒烟点



烹饪椰子油的烟点很高，这意味着它可以用于高温烹饪，如炸、炒和烘烤，而不会产生有害的烟雾或气味。

长保质期



烹饪椰子油的精炼工艺可以去除杂质和污染物，相比未精炼的椰子油可以延长保质期。

多功能性



烹饪椰子油非常多功能，可用于广泛的应用，包括烹饪、烘焙、油炸，甚至护肤和头发护理。

饱和脂肪



烹饪椰子油非常稳定且抗氧化，因此成为高温烹饪和油炸的热门选择。这种稳定性是由于其高饱和脂肪酸含量造成的，这些脂肪酸不易氧化，而不像不饱和脂肪酸那样容易氧化。

100% Natural COCONUT COOKING OIL

烹饪椰子油的好处



促进心脏健康



减少炎症



帮助减重



提升大脑功能



增强免疫力

100% Natural COCONUT COOKING OIL



促进心脏健康

烹饪椰子油富含月桂酸，已经被证明能够增加HDL（好的）胆固醇水平，改善整体心脏健康。

Some researchers Trusted Source have argued that medium-chain triglycerides (MCTs), a component in coconut oil, may help boost levels of good cholesterol. Participants took 1 tablespoon of coconut oil twice daily for 8 weeks.

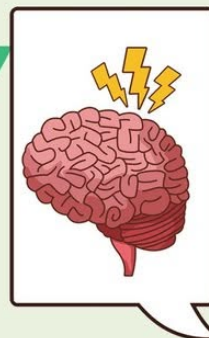


帮助减重

烹饪椰子油有助于通过提升新陈代谢和减少食欲来促进减肥。与其他类型的脂肪相比，椰子油的中链甘油三酯的代谢与别不同很难被存储为脂肪。

提升大脑功能

椰子油中的中链甘油三酯被肝脏迅速代谢并转化为酮体，这些酮体可以作为大脑的替代能源使用。这可能有助于改善大脑功能并降低神经系统疾病的风险。



100% Natural COCONUT COOKING OIL



Inflammation

减少炎症

烹饪椰子油含有具有抗炎特性的月桂酸。已经发现月桂酸可以抑制炎症细胞因子的产生，这些细胞因子是参与身体免疫反应的分子。

增强免疫力

烹饪椰子油含有具有抗微生物、抗病毒和抗真菌特性的月桂酸。这些特性有助于增强免疫系统并对抗感染。

