



<https://luzem.eu>
662609436
sklep@luzem.eu



Pasta kokosowa 500 g Targroch

Kod EAN: 5903229007414

Producent: Targroch

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

20,00 PLN

Opis produktu

Kokos to w polskiej kuchni nadal produkt bardzo egzotyczny. Nazywany jest orzechem, chociaż znacznie odbiega od wyglądu i smaku pozostałych przedstawicieli tej grupy. W przeciwieństwie do nich nie posiada jadalnego jądra, lecz wodę oraz słodki i delikatnie tłusty miąższ. To właśnie z niego powstaje wyśmienita pasta kokosowa, zwana też musem kokosowym.

1 roślina - wiele możliwości

Ten największy na świecie orzech jest owocem palmy kokosowej. W innych językach jej nazwa tłumaczona jest jako „drzewo, które zaspokaja wszystkie potrzeby życia” oraz „drzewo o tysiącu zastosowań”. Rzeczywiście, żadna część tej rośliny się nie marnuje. Sam owoc ma imponującą liczbę zastosowań. Z grubej, włóknistej łupiny tworzy się bardzo oryginalne i ekologiczne rękodzieło, takie jak donice czy lampy. Jego wewnętrzną ścianę pokrywa gruba warstwa miąższu – jest to bielmo, po wysuszeniu zwane koprą. Sam środek to z kolei orzeźwiająca woda kokosowa, czyli płynna postać bielma.

Jak mus to mus!

Pasta z kokosa nie jest tak powszechnie znana jak wiórki, woda, olej czy mleko kokosowe. Posiada jednak znacznie więcej zastosowań, pełniąc rolę bazy, z której można przygotować inne kokosowe artykuły domowym sposobem. W przeciwieństwie do samego orzecha kokosowego jest niedroga, wydajna i ogólnodostępna. Z jej otwarciem poradzi sobie każdy, co w przypadku kokosa nie jest tak oczywiste. Dodatkowo mus kokosowy nie zawiera żadnych sztucznych substancji, słodzików, barwników i konserwantów, które zwykle występują w wiórkach i mleku kokosowym. Składa się wyłącznie z mielonego bielma. W warunkach chłodniczych przybiera postać stałą, zaś w trakcie obróbki termicznej

zyskuje delikatną, kremową konsystencję. Jego smak to kwintesencja kokosa – subtelna słodycz tropików.

Jak wykorzystać mus kokosowy?

- tak jak lubisz! Pasta kokosowa daje wręcz nieograniczone możliwości kulinarne. Podkreśla smak dań słodkich i wytrawnych. Można dodać ją do azjatyckiego curry, swojskiego puddingu ryżowego, śniadaniowej owsianki lub domowych lodów w zdrowszej wersji. Nic nie stoi na przeszkodzie, by przygotować z niej także domowe mleko kokosowe. Aby je otrzymać wystarczy w odpowiedniej proporcji zblendować wodę z musem. I gotowe!

Smaczny, ale czy wartościowy?

Mięszk kokosa to źródło błonnika odpowiadającego za uczucie sytości i perystaltykę jelit. Dostarcza także najpotrzebniejsze minerały, takie jak potas, magnez i żelazo. Zawiera witaminę D – ważną szczególnie zimą – oraz K, która wspiera pracę mózgu i pomaga w koncentracji. Każdy kto przepada za jego smakiem może więc delectować się nim bez wyrzutów sumienia – przez cały rok.

Składniki

100% Pasta z miąższu kokosa

100% NATURALNA BEZ DODATKU OLEJU PALMOWEGO BEZ DODATKU SOLI I CUKRU

Przechowywanie

Przechowywać w temperaturze pokojowej. Po otwarciu spożyć w ciągu 3 miesięcy.

Dodatkowe informacje

Olej z kokosa na powierzchni pasty jest zjawiskiem naturalnym.

INFORMACJE O ALERGENACH

W zakładzie pakowane są również: produkty zawierające **gluten, orzeszki ziemne, soja**, różne **orzechy, sezam**. Pomimo dołożenia wszelkich starań nie można w 100 % wykluczyć wystąpienia w produkcie tych surowców.

UWAGA - zdjęcie / wizualizacja produktu może odbiegać od aktualnego wyglądu.

Staramy się aktualizować na bieżąco wszystkie informacje zawarte na naszej stronie, jednak dane zawarte w powyższej tabeli mogą różnić się nieco, w zależności od partii produktu.

Podane wartości zostały wyliczone z receptur według danych naszych dostawców i/lub literatury fachowej.