

Valori nutrizionali medi per 100g

Energia 2882 Kj - 670 kcal

Grassi 62 g

di cui acidi grassi saturi 59 g

Carboidrati 25 g

di cui zuccheri 9 g

Proteine 7 g

Sale 0,025 g

conservare in luogo fresco ed asciutto (Fuori dal Frigo) al riparo dalla luce.  
richiudere dopo l'uso. una volta ricostituito con l'acqua conservare in Frigo per un massimo di 48h. la naturale presenza di olio di cocco sotto i 5°C può rendere la polvere più compatta ma non ne altera la qualità

LATTE DI COCCO IN POLVERE

Ingredienti: latte di cocco\* 97%, maltodestrina di tapioca\*  
2,5%, Fibra di acacia\*  
\*biologico

ORGANISMO DI CONTROLLO  
AUTORIZZATO DAL MIPAAF

IT BIO

CONFEZIONATO DA: G.T.C. SRL - PANELA  
VIA PASCOLI 6 - PONTENURE (PC)  
t 0523/510145 vendite@sanebonta.it  
www.panela.it

OPERATORE  
CONTROLLATO N°

A42E



150g e

da consumarsi preferibilmente  
entro il e lotto:



IT-BIO-007  
AGRICOLTURA NON UE

LATTE  
DI COCCO

IN POLVERE

Panela®  
TRADIZIONE GUSTO BENESSERE



Fino a 4,3 lt  
di latte

BIOLOGICO

ESTRATTO DALLA POLPA FRESCA  
SPREMITA A FREDDO

Le noci di cocco mature, una volta raccolte, vengono aperte e la loro polpa, ricca di nutrienti, viene subito spremuta a freddo (ad una temperatura inferiore ai 40°C) ed il latte così ottenuto immediatamente polverizzato.

Questo procedimento permette di custodire il sapore fresco di cocco salvaguardando gli elementi nutritivi di cui la polpa è ricca, tra cui i preziosi grassi saturi a catena medio corta (cosiddetti MCT-MCFA).

PER VEGANI - SENZA LATTOSIO - LUNGA CONSERVABILITA'

PREPARAZIONE

da sciogliere in acqua calda e mescolare:

- 1) 1-2 cucchiaini in un bicchiere per ottenere il latte di cocco da bere;
- 2) 2-3 cucchiaini in un bicchiere per ottenere la consistenza "pannosa"

come tocco esotico in cucina (salse, curry e ricette orientali) per impreziosire (gelati, yogurt, frullati e cereali da colazione) e addensare (torte e biscotti)



8 002759 008216