



## СУХОЕ КОКОСОВОЕ МОЛОКО (COCONUT CREAM, CHAO THAI) 60 ГРАММ

SKU: 1130

Цена: 107 грн

Сухое кокосовое молоко Chao Thai - это натуральный порошок, изготовленный из мякоти кокосового ореха. Имеет вкус и аромат кокосового молока, не содержит искусственных ароматизаторов и консервантов. В процессе получения не теряет биологической и пищевой ценности.

**Категория:** Продукты питания, Сухое кокосовое молоко

## СУХОЕ КОКОСОВОЕ МОЛОКО (COCONUT CREAM, CHAO THAI) 60 ГРАММ

Сухое кокосовое молоко Chao Thai - это натуральный порошок, изготовленный из мякоти кокосового ореха. Имеет вкус и аромат кокосового молока, не содержит искусственных ароматизаторов и консервантов. В процессе получения не теряет биологической и пищевой ценности.

В следствие богатого состава кокосовое молоко считается самым близким к материнскому молоку продуктом. Как и молоко матери, кокос содержит лауриновую кислоту, необходимую для защиты организма от вирусов и бактерий. Молоко кокосов содержит множество важных для человека элементов: магний, кальций, железо, жирные кислоты, насыщенные жиры, углеводы, а также витамины, макро и микро элементы.

Кокосовое молоко - универсальный ингредиент в тайской кухне. С ним готовят наиболее популярные тайские блюда: том-ям сумм, том-ка суп, различные подливки, соусы, коктейли, десерты. Блюда тайской, индийской, индонезийской и китайской кухни, приготовленные с кокосовым молоком, обладают неповторимым ароматом, нежным кремовым вкусом и будут изысканным украшением любого праздничного стола.

- Альтернатива коровьему молоку в детских кашах.
- Альтернатива классическим «химическим» сливкам в кофе.
- Ингредиент для тайских блюд, коктейлей, десертов, соусов.
- Без ароматизаторов и консервантов.
- Источник микро- и макроэлементов, витаминов, жирных кислот.

Добавление кокосового молока в чай или кофе вместо сливок придаст неповторимый, особенный вкус и аромат.

Поскольку молоко кокоса имеет растительное происхождение и богатый полезными минералами и витаминами состав, его рекомендуется регулярно употреблять в пищу вегетарианцам и сыроедам.

Также сухое кокосовое молоко прекрасно использовать для приготовления молочных блюд детям, страдающим аллергией на коровье молоко.

Способ приготовления: смешайте 2 столовые ложки порошка с 200 мл теплой воды и перемешайте. Важно! Обратите внимание, что при приготовлении блюд с кокосовым молоком на сильном огне кокосовое молоко может свернуться. Кипятите только на умеренном огне.

РОСА-ФАРМ. Аюрведичні препарати преміум класу.  
Київ, вул. Михайлівська, 24-А. Відкрито з 11:00 до 19:00 щодня.  
Телефони: +380932173134, +380670070108, +380671600108.

---



Производитель: Chao Thai, Таиланд.