



КОКОСОВОЕ МОЛОКО (COCONAD MILK POWDER, KLF)

SKU: 1295,1296

Цена: 160 грн - 295 грн Диапазон цен: 160 грн - 295 грн

Кокосовое молоко – сладкий пищевой продукт, полученный из мякоти кокосового ореха. Благодаря наличию в большом количестве витаминов и минералов является полезным для питания. Один стакан кокосового молока в день обеспечивает всеми недостающими питательными веществами, необходимыми для нормальной жизнедеятельности человека.

Категория: Сухое кокосовое молоко

КОКОСОВОЕ МОЛОКО (COCONAD MILK POWDER, KLF NIRMAL)

Кокосовое молоко – сладкий пищевой продукт, полученный из мякоти кокосового ореха. Благодаря наличию в большом количестве витаминов и минералов является полезным для питания. Один стакан кокосового молока в день обеспечивает всеми недостающими питательными веществами, необходимыми для нормальной жизнедеятельности человека.

Кокосовое молоко придает пище бархатистость, легкий сливочный вкус.

Технология производства полностью исключает добавление каких-либо красителей, ароматизаторов, консервантов, стабилизаторов и прочих химических примесей.

Кокосовое молоко ТМ Coconad KLF производится из мякоти, отжимом из свежесобранных кокосов.

Кокосовое молоко в порошке KLF Coconad широко применяется как при приготовлении блюд, так и в косметологии. Кокосовое молоко легко приготовить, для этого необходимо просто смешать кокосовый порошок с теплой водой.

Наибольшее распространение кокосовое молоко получило в азиатской кухне, где кокосовое молоко используют не только для приготовления десертов, но и других блюд. Кокосовое молоко используют в приготовлении десертов, мороженого выпечки, коктейлей, в том числе и алкогольных, супов, готовят пикантный рис, карри.

Состав: порошок кокосового молока.

Способ применения: разведите сухое молоко в пропорции 1-3 столовые ложки порошка на стакан теплой воды.

В косметологии кокосовое молоко можно добавлять в крема, лосьоны, шампуни. Молоко кокоса отлично увлажняет кожу, является природным антисептиком, поэтому хорошо подходит как для сухой, так и для проблемной кожи.

Полезные свойства кокосового молока:

В кокосовом молоке содержится большое количество грубой клетчатки, улучшающей пищеварение и помогающей быстрее выводить из кишечника переработанные продукты. Именно потому употребление такого напитка улучшает метаболизм и благотворно влияет на ЖКТ.



В напитке из плодов кокоса отсутствует холестерин, поэтому он полностью безвреден при сердечно-сосудистых заболеваниях, чем выгодно отличается от коровьего молока.

Благодаря калию в составе его регулярное употребление нормализует давление крови.

Напиток богат лауриновой кислотой, помогающей организму бороться с бактериями и вирусами, а также укрепить иммунитет.

Кокосовое молоко содержит цитокины, у которых отмечают омолаживающее действие. Они также препятствуют развитию рака и образованию тромбов.

Молоко из плодов кокоса может служить прекрасной заменой коровьему и рекомендуется при непереносимости животных белков.

Оно является ценным источником витаминов (в напитке есть витамины С, В, Е, А), поэтому его употребление повышает тонус и устраняет усталость.

Сладкий вкус обеспечивается наличием фруктозы, поэтому кокосовым молоком могут обогатить свой рацион люди с сахарным диабетом. К тому же, наличие марганца способствует некоторому уменьшению уровня глюкозы крови.

Доказано, что кокосовое молоко является хорошим профилактическим средством против болезней пищеварительного тракта. Напиток рекомендуют при язвенной болезни и гастрите.

Фосфаты, получаемые организмом из кокосового молока, важны для крепости костной ткани, а наличие в составе магния способствует уменьшению нервозности, снятию напряжения в мышцах и нормализации сна.

Поскольку напиток достаточно сытный и быстро устраняет чувство голода, его советуют при ожирении.

Употребление благоприятно сказывается на работе щитовидной железы.

Производитель: KLF NIRMAL, Индия.