



СУХЕ КОКОСОВЕ МОЛОКО (COCONUT CREAM, CHAO THAI) 60 ГРАМ

SKU: 1130

Ціна: 107 грн

Сухе кокосове молоко Chao Thai – це натуральний порошок, виготовлений із м'якоти кокосового горіха. Має смак та аромат кокосового молока, не містить штучних ароматизаторів та консервантів. У процесі одержання не втрачає біологічної та харчової цінності.

Категорія: Продукти харчування, Сухе кокосове молоко

СУХЕ КОКОСОВЕ МОЛОКО (COCONUT CREAM, CHAO THAI) 60 ГРАМ

Сухе кокосове молоко Chao Thai – це натуральний порошок, виготовлений із м'якоти кокосового горіха. Має смак та аромат кокосового молока, не містить штучних ароматизаторів та консервантів. У процесі одержання не втрачає біологічної та харчової цінності.

Внаслідок багатого складу кокосове молоко вважається найближчим до материнського молока продуктом. Як і молоко матері, кокос містить лауринову кислоту, необхідну для захисту організму від вірусів та бактерій. Молоко кокосів містить багато важливих для людини елементів: магній, кальцій, залізо, жирні кислоти, насичені жири, вуглеводи, а також вітаміни, макро та мікро елементи.

Кокосове молоко – універсальний інгредієнт у тайській кухні. З ним готують найбільш популярні тайські страви: том-ям сум, том суп, різні підливи, соуси, коктейлі, десерти. Страви тайської, індійської, індонезійської та китайської кухні, приготовані з кокосовим молоком, мають неповторний аромат, ніжний кремований смак і будуть вишуканою прикрасою будь-якого святкового столу.

Альтернатива коров'ячому молоку у дитячих кашах.

Альтернатива класичним «хімічним» вершкам у каві.

Інгредієнт для тайських блюд, коктейлів, десертів, соусів.

Без ароматизаторів та консервантів.

Джерело мікро- та макроелементів, вітамінів, жирних кислот.

Додавання кокосового молока до чаю чи кави замість вершків додасть неповторний, особливий смак та аромат.

Оскільки молоко кокосу має рослинне походження і багатий на корисні мінерали і вітаміни склад, його рекомендується регулярно вживати в їжу вегетаріанцям і сиріодам.

Також сухе кокосове молоко чудово використовувати для приготування молочних страв дітям, які страждають на алергію на коров'яче молоко.

Спосіб приготування: змішайте 2 столові ложки порошку з 200 мл теплої води та перемішайте. Важливо! Зверніть увагу, що при приготуванні страв із кокосовим молоком на сильному вогні кокосове молоко може згорнутися.

РОСА-ФАРМ. Аюрведичні препарати преміум класу.
Київ, вул. Михайлівська, 24-А. Відкрито з 10:00 до 18:00 щодня.
Телефони: +380932173134, +380670070108, +380671600108.



Кип'ятіть лише на помірному вогні.

Виробник: Chao Thai, Таїланд.