



Cocco

Questa è una farina accuratamente selezionata di 100% polpa di cocco tropicale.



1

La nostra selezione

Il cocco scelto per questa farina viene raccolto sulle splendide spiagge bianche tropicali dal clima costantemente caldo (30°). Ogni frutto viene raccolto manualmente dai contadini del posto. Selezioniamo solo **cocco maturo**, da **coltivazioni biologiche**, capaci di conservare l'aroma esotico e il suo sapore fresco e dolce.



2

Tostatura specifica

Dopo la raccolta il cocco viene spaccato, rimosso dal guscio, privato del latte e **lasciato essiccare a 42°C** così da:

- Esaltarne il profilo aromatico**
- Diminuire l'umidità**
- Prolungarne la scadenza**

L'ultima fase è la macina dei **fiocchi di cocco**, da cui prende forma questa gustosissima farina.



SCHEDA TECNICA

Confezione: busta da 250 g | Scadenza (TMC): 24 mesi | Ingredienti: cocco disidratato bio

Dimensione busta (cm): L 9,5 x P 6,5 x H 21 | Codice Ean: 8009355002051 | Iva: 4% | Quantità per ct: 12 | Ct. per strato: 12 | Strati per pallet: 5 | Ct. per pallet: 60

Dimensione ct. (cm): L 19 x P 40 x H 20