



Ref. 94901056

Leche de Coco **BIO**

200 ml



Información General del producto

Descripción: Leche de coco procedente de Agricultura Ecológica y Comercio Justo. 200 g.

Origen / organización CJ: Ma's Tropical Foods (Sri Lanka).

Ingredientes: Leche de coco (60%), agua, estabilizante (goma de guar).

Ingredientes de Comercio Justo 100% (excluyendo el agua).

Certificado por la UE.

Alérgenos: Sin alérgenos.

Intolerancias, sensibilidad: Sin lactosa. Sin gluten. Sin azúcar. Vegano.

Peso neto: 200 mililitros

Unidades por caja: 6

Fecha Actualización: 26 de enero de 2023

Propiedades y características del producto

La **leche de coco** se obtiene al rallar la pulpa del coco seco y mezclar con agua. Con posterioridad y mediante un tamizador, se separa el líquido de la ralladura.

No se debe confundir con el agua de coco, pues esta no lleva pulpa y se encuentra en la cavidad central del coco.

El color y sabor de la leche de coco se atribuye a su alto contenido de azúcares y aceites.

Tiene un alto contenido en sales minerales necesarias para el buen funcionamiento del organismo, destacando el aporte de calcio, fósforo y magnesio, minerales esenciales para los huesos y los dientes, lo que la hace muy indicada en épocas de carencia de cualquiera de estos minerales.

También es rica en hidratos de carbono, necesarios para conseguir energía, lo que convierte a la leche de coco en un alimento con un alto componente calórico en épocas de esfuerzo físico. En cuanto a las proteínas apenas contiene.

No es recomendable su uso a diario debido a la concentración de grasas.

La leche de coco es un ingrediente empleado en las cocinas de Asia y Caribe como base para platos y salsas tipo curry.

Su modo de utilización más habitual en cocina es similar al uso que se hace en Europa de la nata líquida.



Información Adicional del producto

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	100 gramos
VALOR ENERGETICO	867 kJ / 210 kcal
GRASAS	21,7 g
De las cuáles grasas saturadas	20,5 g
HIDRATOS DE CARBONO	2,7 g
De los cuáles azúcares	2,7 g
PROTEINAS	2,0 g
SAL	0,015 g

Vidal Útil Producto: 24 meses

Fecha Caducidad: Parte lateral del envase

Tipo de Envase: Lata de metal

Importador: GEPA / IDEAS

Condiciones de Conservación: Una vez abierto, guardar en el refrigerador y consumir antes de 2 días.

Modo de uso: Agitar bien antes de abrir.

INFORMACIÓN LOGÍSTICA							
	EAN	N° uds	N° capas por palet	Peso bruto (g)	Medidas (mm)		
					Alto	Ancho	Fondo
UNIDAD	4013320171042			245	78	68	68
CAJA	4013320171059	6		1560	83	140	220
PALLET	4013320180556		10	457 000	975	800	1200

Grupos productores

Ma's Tropical Foods (Sri Lanka)

Tropical Ma Procesamiento De Alimentos (Pvt) Ltd es una organización procesadora de alimentos situada en la región centro-norte de Sri Lanka.

Fundada 1985 comenzó como un micro industria con sede en Dambulla, punto de encuentro de tres de las mayores provincias agrícolas de Sri Lanka. A partir de una inversión inicial de sólo treinta y cinco mil rupias y una gama de productos que cubrían sólo pequeñas especies genéricas y mezclas secas de especias.

Tropical Foods MA comercializa 150 productos, incluyendo las especias, el coco, chutneys y salsas.

La gran mayoría de sus ventas se producen a nivel local si bien la importación a Europa a través de Comercio justo ha permitido el desarrollo y la mejora tanto de la productividad y calidad de los productos como en la calidad de vida de los trabajadores de las fabricas y los agricultores

La compañía está profundamente comprometida con el medio ambiente y el mejoramiento de la comunidad (principios de comercio justo).

Los productos orgánicos procede nde una red de agricultores a pequeña escala, que pudieron certificar sus pequeñas parcelas gracias al apoyo de Tropical Foods MA ya que el procedimiento es costoso y fuera del alcance para el agricultor promedio de Sri Lanka.

La organización ha establecido un programa de Extensión Agrícola llamada RAPID que promueve la formación y apoyo a los agricultores para la mejora de la calidad y productividad.

En la actualidad la leche de coco de Comercio Justo supone una producción de 30.000 cocos por mes.

