



-5% **5 дней**

Кокосовая мука 1 кг - BIOSWENA

Под заказ

Опт и розница

126,35 грн. ~~133 грн.~~

Минимальная сумма заказа на сайте — 200 грн.



Купить

Оптовые цены

[Перезвонить мне](#)

Описание

Кокосовая мука 1 кг - BIOSWENA



В природе кокосовые орехи созревают год и опадают, давая росток новой пальме. Но когда его срывают на 3-4 месяца раньше, плод наполнен сладкой питательной водой, а внутренняя оболочка состоит из белой мякоти.

Кокосовую муку делают из мякоти пальмового ореха. Расколотые орехи несколько дней держат на солнце. Потом мякоть прессуют, получая масло и молоко. Оставшийся сухой продукт просушивают в печах, перемалывают и получают муку.

Продукт имеет легкий кокосовый аромат. Блюда, где вместо пшеничной муки добавляют кокосовую, не становятся сладкими. Мука подходит и для приготовления:

- выпечки;
- соусов;
- панировки;
- супов;
- гуляшей.

Продукт очень удобно добавлять в рецепт в качестве загустителя. Например, сладкие кремы для тортов становятся более стойкими.



Кокосовая мука польза:

Главные достоинства кокосовой муки заключаются в том, что такая мука:

- гипоаллергенная
- не содержит клейковины
- низкокалорийная
- имеет в составе белки и клетчатку
- насыщена витаминами групп А, В, С, В, Е
- содержит йод, никель, фосфор, магний, кальций, жирные кислоты, натуральные масла и антиоксиданты, и почти не содержит углеводов.

Кокосовая мука может использоваться при приготовлении множества блюд, как самая обычная пшеничная или овсяная мука. При этом она гораздо более полезна, поскольку помогает:

- улучшить пищеварение
- нормализовать обмен веществ в организме
- укрепить иммунитет
- в отдельных случаях – улучшить зрение
- замедлять и даже блокировать рост злокачественных опухолей
- очищать сосуды и снижать вероятность развития атеросклероза
- нормализовать работу сердца.

К тому же, кокосовая мука при регулярном применении помогает избавиться от аллергических проявлений (высыпаний, угрей), укрепить волосы, ногти, повысить общий тонус кожи. Как один из основных продуктов, показанных для здорового и диетического питания, эта мука способствует похудению. Вкусовые качества привычных блюд, приготовленных из кокосовой муки, изменяются только в лучшую сторону!

Одно из достоинств этой муки – низкий гликемический индекс. Это делает выпечку из такой муки безопасной для диабетиков. Единственным противопоказанием может стать индивидуальная непереносимость или аллергия на кокос – что встречается более чем редко.

Чтобы рассмотреть другие наши товары, перейдите на [наш сайт](#) !