Creative Enzymes®

Kokosmilchpulver

Cat. No. EXTZ-542

Lot. No. (See product label)

Einleitung

Beschreibung	Kokosmilchpulver ist ein pulverisiertes Produkt, das durch Trocknen der flüssigen Milch aus Kokosnüssen hergestellt wird und den reichen Geschmack sowie den Nährwert von Kokosnüssen bewahrt. Kokosmilchpulver ist typischerweise reich an mittelkettigen gesättigten Fettsäuren, insbesondere Laurinsäure, die ein gesundes Fett mit antimikrobiellen und antiviralen Eigenschaften ist. Darüber hinaus enthält Kokosmilchpulver Vitamine, Mineralien und Ballaststoffe. Die pulverisierte Form erleichtert die Lagerung und das bequeme Hinzufügen zu einer Vielzahl von Rezepten, wie Backwaren, Desserts, Getränken, Eiscreme und als Verdickungsmittel beim Kochen sowie als Milchersatz. Es wird auch häufig in vegetarischen und milchfreien Rezepten verwendet und bietet eine Alternative für Menschen mit Laktoseintoleranz oder speziellen Diäten. Aufgrund seines reichen Kokosaromas ist Kokosmilchpulver besonders beliebt in der südostasiatischen Küche.

Produktinformation

Form	Pulver