



## Farina di cocco biologica

Ricca di fibre alimentari, senza glutine

Questa farina di cocco finissima di prima scelta viene ricavata dalla polpa parzialmente sgrassata delle noci di cocco fresche da coltivazione biologica controllata. Si tratta di un'eccellente alternativa alla comune farina di cereali. Chi deve o desidera prestare attenzione alla propria alimentazione può realizzare degli impasti per torte, prodotti da forno e addirittura pane molto semplicemente e al 100% con questa farina di cocco ricca di fibre alimentari e priva di glutine. Anche nelle ricette da forno classiche è possibile sostituire fino al 25% della farina con la farina di cocco, per aggiungere delle ulteriori fibre alimentari e proteine e risparmiare zucchero. La farina di cocco, con un tocco di dolcezza naturale e con il suo aroma fresco ed esotico, impreziosisce numerose ricette. È eccezionalmente adatta a legare le salse e a fornire un'ulteriore fonte di fibra alimentare nello yogurt, nel muesli o nei frullati proteici.

**Ingredienti:** 100 % di farina di cocco da coltivazione biologica controllata.

Valori nutrizionali medi	per 100 g
Valore energetico	1441 kJ/348 kcal
Grassi	12 g
- di cui grassi saturi	11 g
Carboidrati	22 g
- di cui zuccheri	21 g
Fibre alimentari	43 g
Proteine	16 g
Sale	0,13 g



DE-ECO-001

Agricoltura non UE

Conservare in luogo fresco e asciutto.

### Contenuto 1 kg

Nr. art.: 671

Eti0717