

Farine de COCO



Paquete 400 grs. (Caja de 12)



¿QUÉ ES?

Nuestra harina de coco se produce a partir de carne de nuez de coco recogida fresca y procedente de una **filial de comercio justo y de plantaciones BIO**. Su carne se prensa para extraer el aceite, se seca y se muele hasta conseguir un polvo muy fino parecido a la harina de trigo. Es un **producto 100% natural** que contiene numerosas **propiedades nutricionales**, que la convierten en **una alternativa sana y deliciosa** para las **personas que sufren intolerancia al gluten, los diabéticos y las personas con un tránsito intestinal perezoso**.

PROPIEDADES:

- . **Naturalmente sin gluten:** recomendado para los celíacos.
- . **Bajo índice glucémico: 35** (contra 75 en la harina de trigo)
- . **Rico en fibras: 45 g por cada 100 g** (contra 35 g en el salvado de trigo, ó 9 g en una harina entera)
- . **Delicioso aroma y exquisito sabor**, diferentes a las otras harinas
- . **Rico en proteínas: 18 g por cada 100 g**
- . **Certificado Biológico por Ecocert**
- . **Procede de una filial de comercio justo**

¿CÓMO UTILIZAR?

- . **Substitución total** de todas las demás harinas: ideal para preparaciones sin gluten
- . **Substitución parcial:** reemplazar alrededor $\frac{1}{4}$ de la harina habitual por la harina de coco
- . Ideal para preparar: pasteles, salsas, postres, cereales,...
- . Para mezclar simplemente con agua y obtener **una leche vegetal ligera y muy digestiva**.