

## Náplne

# KOKOSOVÁ NÁPLŇ



D u ť i n a  
kokosového orecha  
sa skladá z 60% tuku, 20%  
glycidov, 8% proteínov a 6% vody.

Z kokosovej dužiny sa vyrába kokosová múčka. Tá sa suší pri vysokej teplote, čiastočne vychladnutá sa presieva cez sitá, čím vzniká strúhaný kokos. Strúhaný kokos sa ďalej delí na fine, čo je najjemnejšie strúhaný, medium – je stredný a coarse, ktorý je najhrubší. Strúhaný kokos obsahuje približne 60 % kokosového oleja a využíva sa v pekárskom a potravinárskom priemysle.

Používa sa ako dekoračná a aromatická prísada na sladké pochutiny ako sú zákusky a torty.

### CHARAKTERISTIKA:

KOKOSOVÁ NÁPLŇ je hotová zmes obsahujúca 38 % strúhaného kokosu. Požadovanú hustotu náplne docielime po zmiešaní s vodou (cca 1,4 kg vody na 1 kg náplne). Použijeme do sladkých ciest a múčnikov. Výrobok nie je konzervovaný ani farbený.

### ZLOŽENIE:

Cukor, strúhaný kokos, sušené mlieko, modifikovaný škrob, zahusťovadlo, kokosová a citrónová aróma.

