

Poudre de Lait de Coco Bio

FAMILLE

Poudres végétales

USAGES

Agroalimentaire · Restauration ·
Boissons végétales

CERTIFICATION

Bio AB/EU disponible · Sans OGM

La poudre de lait de coco est obtenue par déshydratation du lait de coco frais extrait de la chair de Cocos nucifera. Produit de grande praticité pour l'industrie agroalimentaire et la restauration collective, elle reconstitue un lait de coco de qualité constante par simple réhydratation, sans contrainte logistique des conserves.

Spécifications techniques

Présentation	Poudre blanche fine, légèrement grasse
Matières grasses	> 60% de la matière sèche
Acide laurique	> 45% des acides gras
Protéines	> 6%
Humidité	< 4%
Certifications	Bio AB/EU disponible · Sans OGM
Conditionnement	Sacs de 25 kg
Conservation	18 mois en conditions sèches

Usages et applications

Sauces exotiques, currys, desserts lactés, pâtisseries tropicales, smoothies. Restauration collective : simplification gestion des stocks, qualité constante. Boissons végétales vegan et sans lactose à différentes concentrations. Soupes instantanées et sauces en poudre en industrie agroalimentaire.

Conditions Proforma Tropical

- Commande dès 1 palette, de 100 à 600 kg selon le produit ; palette panachée possible (plusieurs références), préparée dans nos locaux.
- Cotation sous 48 h ouvrées ; expédition sous 1 semaine sur stock, par transporteur palette.
- Échantillon : participation de 10 € HT aux frais d'envoi, déduite de la première commande.
- Paiement à la commande ; délai de paiement possible après étude du dossier.
- Moins d'une palette : formats de 5 à 25 kg sur biogout.com.

Valeurs typiques données à titre indicatif ; le certificat d'analyse du lot livré fait foi. Document non contractuel, établi d'après la fiche en ligne <https://proforma-tropical.com/nos-ingredients/poudre-lait-de-coco-bio/>. Proforma Tropical SASU, opérateur certifié bio Ecocert FR-BIO-01.