



*Schlumberger*<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

518121

## Cream of Coconut Coco Tara Kokosnuss-Creme

### Coco Tara

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Kokos-Feeling auf Knopfdruck.
	Leitaromen	Kokos, Vanilleton, süße Creme-Note, tropische Anmutung
	Speise oder Anlassempfehlung	Piña Colada, Chi-Chi, Dessert-Drink; passt zu Ananas, Mango, Kaffee, Schokolade.
<b>Verschluss</b>	RING-UP-VE	

Kokosnuss-Creme für Bar & Küche: cremig, aromatisch, ideal für Piña Colada, Tiki-Drinks und Dessert-Drinks.

Coco Tara Cream of Coconut ist eine aromatische Kokosnuss-Creme für Bar und Küche: cremige Textur, deutlicher Kokosgeschmack und eine Süße, die sich gut dosieren lässt. In Drinks sorgt sie für Körper und ein samtiges Mundgefühl – besonders in klassischen Tiki-Rezepturen oder modernen Dessert-Drinks. Auch in alkoholfreien Kreationen macht sie einen runden Eindruck, etwa mit Ananas, Mango oder Kaffee. In der Anwendung zählt vor allem gute Durchmischung: vor Gebrauch schütteln oder kurz aufrühren, damit die Konsistenz gleichmäßig bleibt. Ein zuverlässiger Mixer-Baustein, wenn Kokos nicht nur als Note, sondern als Texturgeber gefragt ist.

#### Erzeuger

#### Coco Tara

Consorcio Cítricos Dominicanos, ein führender Produzent in der dominikanischen Agrarwirtschaft, hat sich auf die nachhaltige Produktion und Verarbeitung von Kokosnüssen spezialisiert, insbesondere auf die Herstellung von Cream of Coconut. Dieses Produkt wird aus dem Fleisch reifer Kokosnüsse gewonnen und zeichnet sich durch seine reiche, cremige Textur und den intensiven Kokosgeschmack aus. Die Kokosnüsse werden in verschiedenen Regionen der Dominikanischen Republik angebaut, um die regionale Vielfalt zu fördern und nachhaltige landwirtschaftliche Praktiken zu unterstützen. Die Anbaugelände umfassen traditionelle und neue Regionen, was die lokale Wirtschaft stärkt und den Landwirten zusätzliche Einkommensquellen bietet. Durch den Anbau von Kokospalmen in Kombination mit anderen Kulturen bleibt die Bodenfruchtbarkeit erhalten.

Die Herstellung von Cream of Coconut erfolgt durch ein sorgfältiges Verfahren, das alle natürlichen Aromen und Nährstoffe der Kokosnuss bewahrt. Dieses hochwertige Produkt findet vielfältige Anwendungen in der Küche, von Cocktails über Desserts bis hin zu exotischen Gerichten. Consorcio Cítricos Dominicanos setzt auf nachhaltige Praktiken und moderne Verarbeitungstechniken, um die Umweltbelastung zu minimieren und die natürlichen Ressourcen der Dominikanischen Republik zu schützen. Die Unterstützung durch den Interamerikanischen Entwicklungsbank (BID) ermöglicht es dem Unternehmen, seine Produktionskapazitäten zu erweitern und die Qualität seiner Produkte zu sichern. Mit diesen Maßnahmen trägt das Unternehmen zur Förderung der lokalen Landwirtschaft bei und bietet erstklassige Produkte sowohl für den regionalen als auch für den internationalen Markt an.

#### Zutaten

Kokosnuss (50%), Zucker, Wasser, Emulgator E 471, Verdickungsmittel E 415, und E 401, Säuerungsmittel E 330, Salz.

Stand 17.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

## Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20  
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0  
Telefax

Email service@schlumberger.de  
Web www.schlumberger.de