



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

518820

Cream of Coconut Coco Tara Kokosnuss-Creme

Coco Tara

Verschluss ANDERE

Coco Tara Cream of Coconut ist eine zartschmelzende und geschmeidige Kokosnuss - Zubereitung. Hergestellt aus Kokosnüssen der Dominikanischen Republik, entsteht sie aus der ersten Pressung des reifen und saftigen Kokosfleisches. Nach sorgfältiger Qualitätskontrolle wird sie ausgesandt, um Genießern in aller Welt die karibische Lebensfreude näher zu bringen. Coco Tara zaubert die Karibik in Ihre Cocktails und verfeinert exotische kulinarische Genüße. Klassische Mixzutut für Cocktails und Longdrinks. Pina Colada: 60 ml Rum Saison Pale, 90 ml Ananassaft 30 ml Coco Tara Cream of Coconut, Crushed Ice. Batida de Coco: 60 ml Cachaa 51 150ml Coco Tara Eiswürfel. Aber auch in der asiatischen Küche nahezu unverzichtbar. Sofort verwendbar bei Lagerung in Raumtemperatur. Vor Gebrauch gut schütteln.

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 Anbauggebiete 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 06.03.26. 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