

ALLESKÖNNER KOKOSNUSS

OB IN WÜRZIGEN CURRYS ODER FRUCHTIG-SÜSSEN NACHSPEISEN: DIE KOKOSSPEZIALITÄTEN VON TROPICALI SIND PERFEKT, UM KULINARISCHEN SPEISEN EINEN EXOTISCHEN HAUCH ZU VERLEIHEN.



Fotograf: Tropicali

Promotion



Natürliche Zutaten aus biologischem Anbau

Kokosnussprodukte sind aber nicht nur lecker und vielseitig einsetzbar, sondern in ihrer natürlichen Form auch sehr gesund. Aus diesem Grund stammen die Zutaten der Kokosnusspezialitäten von Tropicali alle aus biologischem Anbau und enthalten keine Zusatz- oder Konservierungsstoffe. Das Kokosöl wird beispielsweise weder raffiniert noch gehärtet oder gebleicht. Das Produktangebot reicht heute von Virgin Coconut Oil über Kokosnussmehl hin zu Kokosblütenzucker und Kokosnusschips.

Wieso ist Kokosfett so gesund?

Zum einen enthält Kokosfett Laurinsäure, welche beispielsweise auch in der Muttermilch vorkommt. Diese wirkt antibakte-



riell und antiviral. Kein Wunder also, dass Kokosfett in tropischen Ländern auch als Mittel gegen Krankheitserreger gilt. Kokosnussöl besteht zudem hauptsächlich aus mittelkernigen Fettsäuren. Diese werden anders als andere Fette direkt zur Leber geleitet und hier unter anderem dafür genutzt, sogenannte Ketone zu bilden. Diese sind hervorragende Energielieferanten und schützen die Nervenzellen vor allerlei schädlichen Einflüssen, was Kokosöl zu einem tollen „Brainfood“ macht.



Das Tropicali Virgin Coconut Oil ist ein reines Naturprodukt und wird durch schonende Kaltpressung gewonnen. Durch seinen natürlichen Geschmack nach reifen Kokosnüssen ist es die perfekte Grundlage für die exotische Genießerküche. Zudem ist das Kokosöl hitzestabil und durch seinen hohen Anteil an MCT-Fettsäuren besonders wertvoll. Erhältlich in vier verschiedenen Größen.

UVP € 9,75 (340 ml)

TROPICALI