



NOIX DE COCO GOA

Description du Produit

Avec sa coque brune dure, ultra résistante, la noix de coco est un fruit qui peut paraître abrupte et énigmatique de prime abord, mais qui abrite une pulpe blanche, croquante et savoureuse, ainsi qu'une eau douce et rafraîchissante.

Conseils de dégustation : La chair de la noix de coco se consomme parfaitement nature et peut également venir s'intégrer à des recettes variées, de l'entrée au dessert. La noix de coco apporte ainsi une touche de gourmandise, d'exotisme et d'originalité aux repas.

Conservation optimale : La noix de coco se conserve à température ambiante. Après ouverture, il est recommandé de conserver la pulpe au réfrigérateur et de la consommer rapidement pour préserver toute sa fraîcheur et éviter le dessèchement. L'eau de coco peut être consommée dès l'ouverture profiter de toute sa douceur.

Un concentré de bienfaits : La noix de coco est naturellement riche en acides gras essentiels, en vitamines (notamment B, C et E), en minéraux (magnésium, potassium, phosphore) et en oligo-éléments. Sa teneur élevée en fibres favorise la satiété et le bon fonctionnement digestif, tandis que ses antioxydants contribuent à la protection des cellules.

Offrez à vos clients une expérience variée avec la noix de coco, un fruit brut et rafraichissant, qui s'intègre facilement aux recettes sucrées et salées !

Calendrier de Campagne

Pays d'origine	Transport	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Côte d'Ivoire	Bateau												

Modalités de Transport

BATEAU
1 sac = 23 kg
1 TC = (~) 1100 sacs ¹
Calibres : 35 à 55
Commandes de 22t (~) ¹ minimum Pas d'expédition de demi-conteneurs

(1) Selon calibre

Intéressés ? N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande

S.A.S. EXOTINO
748 route de Genève 74910 Seyssel
info@exotino.com / +33 6 29 98 77 72



S.A.S. EXOTINO
748 route de Genève 74910 Seyssel
info@exotino.com / +33 6 29 98 77 72