



## Coco Tara Cream of Coconut

Sirup + Mixen - Sonstige

Original de Santo Domingo - sorgt für exotisches Flair.

0,33 Liter

€ 10,45 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€3,45**

**Artikel:** Coco Tara Cream of Coconut

**Charakteristik:** Aus saftigem, aromatischem Kokosnussfleisch. Zart schmelzend und geschmeidig cremig.

**Serviervorschläge:** Zum Mixen und als Zutat in der Küche.

Für Coco Tara Cream of Coconut wird der Kokosmilch Rohrzucker, sowie ein Verdickungsmittel zugeführt. Die Abfüllung in Dosen erfolgt umgehend.

Die Cream of Coconut wird gerne als Basis exotischer Cocktails verwendet. Bekanntestes Beispiel hierfür ist die Piña Colada. Der ideenreiche Barkeeper zaubert in fast grenzenloser Vielfalt die unterschiedlichsten Kreationen.

### Produktdetails

#### Zutaten/Allergene

**Zutatenliste:** Kokosnuss (50%), Zucker, Wasser, Emulgator E471, Verdickungsmittel E415 und E401, Säuerungsmittel E330, Salz

**E-Nummern:** E415, E401, E330

#### Nährwertangaben (pro 100 ml)

**Brennwert:** 400 Kcal / 1681 kJ

**Fett:** 14,5 g

**Gesättigte Fettsäuren:** 14,1 g

**Kohlenhydrate:** 66 g

**Zucker:** 65 g

**Eiweiß:** 1,3 g

**Salz:** 0,14 g

#### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Aus Kokosnüssen der Dominikanischen Republik

**Unternehmen:** Schlumberger GmbH & Co. KG

**Anschrift:** Buschstraße 20, 53340 Meckenheim

**Lagerhinweis:** Sofort verwendbar bei Lagerung in Raumtemperatur. Vor Gebrauch gut schütteln.

**Mindesthaltbarkeitsdatum:** Auf der Verpackung.

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 01.07.2020