

NOCE DA COCCO

Noce da cocco: via barca - Sacchetti da 23 KG
Noce da Cocco: via aero Sacchetti da 23 KG
Calibro 35/55

Calendario della campagna

Origine	Transporto	J	F	m	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Costa d'Avorio/Camerun	Barca	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█	█

Informazioni : Una noce di cocco pesa in media 1,5 kg. Il suo guscio marrone, molto duro, contiene una polpa bianca lattiginosa densa, la polpa, molto croccante, oltre ad un liquido dolce, l'acqua di cocco. Ricco di acidi grassi, il cocco è un frutto calorico, ma concentrato in vitamine, minerali e oligoelementi.

Utilizzo : La polpa golosa della noce di cocco è deliziosa al naturale. Ma puoi anche dare un tocco di golosità ed esotismo ai tuoi piatti, dall'antipasto al dolce, utilizzando la sua polpa e l'acqua.

Conservazione del frutto : Finché non è stato aperto, il cocco si manterrà perfettamente all'aria ambiente. La polpa del cocco si conserva in frigorifero. Attenzione però a non lasciarlo lì troppo a lungo, si asciuga velocemente. Allo stesso modo, se hai conservato l'acqua di cocco, usala velocemente, tende a fermentare.

a palma da cocco è una delle palme , dal gambo appuntito (falso tronco). Può raggiungere un'altezza di 25 metri; il gambo termina in una corona di immense foglie a forma di piuma: le palme . La palma da cocco cresce principalmente nelle pianure costiere delle regioni tropicali, in ambienti umidi: zone di risalita delle falde acquifere o ristagni di acqua piovana. Una palma da cocco adulta può produrre tra 50 e 200 noci di cocco all'anno (varietà Port Bouet 121 o PB 121). Dall'età di 50 anni, la sua produzione diminuisce in modo significativo.

