

Copra investe em tecnologia para produtos naturais e lança manteiga de coco

O consumidor acaba de ganhar mais um aliado para a saúde. Trata-se da manteiga de coco, que não contém glúten, e pode substituir a manteiga tradicional. A boa novidade é que o produto não contém lactose, ou adição de açúcar, como também é livre de aditivos químicos.

02/09/2016 16:28:02

O consumidor acaba de ganhar mais um aliado para a saúde. Trata-se da manteiga de coco, que não contém glúten, e pode substituir a manteiga tradicional. A boa novidade é que o produto não contém lactose, ou adição de açúcar, como também é livre de aditivos químicos.

De acordo com Thaise Andrine, que faz parte da equipe de nutrição da Copra, a manteiga de coco aumenta as opções saudáveis e livres de gorduras trans, pois é um produto 100% natural, que chega para ajudar na boa saúde, e para o uso por pessoas que não toleram lactose e/ou glúten, e para o grupo de indivíduos que não incluem em suas dietas alimentos testados em animais.

- A manteiga de coco Copra é composta 100% da polpa de coco seco integral, possui fibras, ao contrário do óleo de coco. Uma colher de sopa grande de manteiga de coco possui cerca de 2g de fibras, além de pequenas quantidades de potássio, magnésio e ferro -, ensina a nutricionista da Copra.

Como é produzida

A manteiga de Coco é produzida a partir de cocos secos integrais, desidratados e sem o uso de conservantes ou aromatizantes.

Como usar a manteiga de coco e seu sabor

A manteiga de coco apresenta o sabor natural do coco e pode ser consumida in natura ou em preparações culinárias diversas. Pode substituir a manteiga à base de leite de vaca em preparações culinárias tais como torradas, bolos, tortas e biscoitos, de um modo geral, com o benefício de não possuir conservantes ou qualquer outro tipo de aditivo químico.

