Eridania Cocco, lo zucchero integrale e biologico di cocco

eridania-cocco-3bb318f6

Rispondendo al crescente favore che incontrano anche in Italia i prodotti a base vegetale, Eridania lancia lo zucchero di Cocco, novità assoluta per la Gdo, estratto dai fiori della palma da cocco. 100% integrale e bio, gluten free, la novità intercetta l'affermarsi di nuovi stili alimentari, rivolgendosi a target in crescita come quello dei vegani.

Un nuovissimo zucchero integrale e biologico estratto direttamente dal nettare dei fiori della palma da cocco: è Eridania Cocco, che il leader della dolcificazione lancia quest'anno sulla scia del successo dei prodotti vegetali. Una categoria in forte sviluppo, se pensiamo che 8,5 milioni di famiglie italiane nel 2015 hanno acquistato almeno un prodotto a base vegetale, tra cui il cocco, con una crescita dei consumi di questa categoria di circa il 27% (fonte Nielsen).

Le caratteristiche organolettiche
Novità assoluta per il canale Gdo, Eridania Cocco, integrale e da agricoltura biologica a basso indice glicemico, senza glutine, raccomandato per i vegani, ricco di ferro, zinco, potassio e vitamine, soddisfa dunque un target sempre più ampio e trasversale, che predilige alimenti in grado di coniugare naturalità e benessere. Lo zucchero di cocco si presenta con cristalli bruni e dal sapore che ricorda lo zucchero di canna.

I consigli di utilizzo
La novità di Eridania, oltre a essere un'alternativa assolutamente naturale per la dolcificazione di qualsiasi genere di bevanda, si propone come una versatile scoperta per coloro che desiderano sperimentare in cucina ricette originali e ricercate, come la torta di carote al pan di zenzero, i muffin alla zucca e i biscotti gingerbread, che mettono d'accordo anche i vegan più golosi.

www.eridania.it