

Gut zu wissen

Kokosmilch

Kokospalmen wachsen in tropischen Gebieten. Gelbschalige Kokosnüsse enthalten viel Kokoswasser und sind daher beliebte Durstlöscher. Grünschalige Kokosnüsse bestehen aus viel Kokosfleisch und werden zu Kokosmilch verarbeitet.

Kokospalmen wachsen vor allem in ... Sie werden bis zu 25 m hoch und 100 Jahre alt. Ab dem siebten Jahr tragen sie Früchte. Von der Blüte bis zur erntereifen Kokosnuss dauert es 12 Monate. Kokospalmen tragen das ganze Jahr über Früchte, was den Kokosbäuerinnen und -bauern ein regelmäßiges Einkommen ermöglicht. Pro Baum und Jahr werden ca. 70 Kokosnüsse geerntet.

Palmkletterer besteigen die Bäume und schneiden die Kokosnüsse ab, die auf den Boden fallen. Die frisch geernteten Früchte werden 45 Tage in die Sonne gelegt. entfernt. Geübte Personen bearbeiten bis zu 1000 Nüsse am Tag. Aus der harten braunen Schale wird der Kern, der aus weißem Fruchtfleisch besteht und mit Kokoswasser gefüllt ist, manuell herausgelöst. Eine Maschine trennt Fruchtfleisch und Kokoswasser. Das Fleisch wird zerkleinert und mit einer elektrischen Presse ausgepresst. So entsteht Kokoskonzentrat mit einem Fettgehalt von 35 – 40 %. Dem Konzentrat wird Wasser hinzugefügt um einen Fettgehalt – je nach Auftraggeber – von 15 – 22 % zu erhalten. Nach einminütiger Pasteurisierung wird die milchige Flüssigkeit in Dosen abgefüllt und bei 125 ° C 30 Minuten sterilisiert. Jetzt ist die Kokosmilch verkaufsfertig.

Im Weltladen finden Sie bio- und NaturlandFair zertifizierte Kokosmilch aus Thailand in zwei Größen mit einem Fettgehalt von 18 % sowie weitere Kokosprodukte wie Kokosmehl, Kokoschips, Kokosraspel, Kokosblütenzucker, Dinkel-Kokos-Kekse und Schokoriegel mit Kokos. Außerdem Schuhabstreifer aus Kokos und Kokoschalen.