



Naszą specjalizacją jest palma kokosowa. Dla zapewnienia najwyższej jakości produktów, działamy w oparciu o import własny surowców ze starannie wyselekcjonowanych, stałych źródeł. Surowce pochodzą z regionu, który zdaniem ekspertów rodzi najlepsze kokosy na świecie. Nieustająco budujemy wiedzę ekspercką w zakresie wykorzystania kokosa i zgłębiamy jego właściwości zdrowotne i funkcjonalne. Kreujemy produkty, które polskim konsumentom dostarczają naturalnego bogactwa wprost z kokosa.

Do współpracy nad Naszymi produktami zapraszamy najwyższej klasy fachowców i wspólnie pracujemy nad wykorzystaniem unikalnych właściwości kokosa. Powstające receptury i procesy technologiczne są wynikiem wiedzy opartej na najwyższych europejskich standardach i służą zachowaniu najwyższego stopnia naturalności.

Procesy produkcyjne są poddane restrykcyjnym regulacjom i kontrolom. Potwierdzeniem najwyższej jakości i pełnej naturalności produktów jest fakt, że jesteśmy certyfikowanym producentem BIO.

Naszą misją jest propagowanie zdrowego i ekologicznego stylu życia oraz kształtowanie świadomych postaw konsumenckich, poprzez dostarczanie innowacyjnych, naturalnych produktów, pochodzących z palmy kokosowej.



PRODUKTY KOKOSOWE

PALMA KOKOSOWA - DRZEWO ŻYCIA

Palma kokosowa w regionie Pacyfiku nazywana jest „DRZEWEM ŻYCIA” i „DRZEWEM TYSIĄCA ZASTOSOWAŃ”. Zaspokajają wiele podstawowych potrzeb człowieka, dając żywność, lekarstwa, schronienie i energię cieplną. Na wyspach Pacyfiku o kokosie mówi się „LEKARSTWO NA WSZELKIE CHOROBY”. Orzechy kokosowe i pozyskiwane z nich: woda, koprą i olej są powszechnie stosowanymi środkami wspomagającymi leczenie wielu dolegliwości: astmy, chorób związanych z degradacją mózgu, problemów immunologicznych oraz problemów dermatologicznych. Poczynając od tysienia a na zapaleniu skóry kończąc. W tamtejszej tradycyjnej medycynie kokos zastępuje całą aptekę, zapobiegając i lecząc wiele schorzeń.

Palma kokosowa rodzi orzechy kokosowe przez cały rok, zbiory odbywają się 4 razy w roku. Z jednego drzewa można uzyskać do 75 orzechów rocznie. **Orzech kokosowy to jeden z najcenniejszych darów natury.** Z owocu kokosa uzyskujemy sok (zwany wodą kokosową), miąższ (bielmo, koprą). Z miąższu uzyskuje się mleczko, śmietanę, olej i chipsy kokosowe.

Użyteczne są również pozostałe części palmy kokosowej. Z włókna, pozyskiwanego z tuski (koiry) wytwarza się liny, pędzle i podłoża do uprawy roślin. Kłodzinę pnia wykorzystuje się w budownictwie, liście mogą przykrywać dachy a skorupy są doskonałym źródłem węgla roślinnego.

Palma kokosowa jest niezwykle ekonomiczna i w wielu regionach otacza się ją swego rodzaju czcią.



PRODUKTY KOKOSOWE COCO FARM

NAJLEPSZE NA ŚWIECIE!



Palma kokosowa rośnie w tropikalnych częściach wybrzeża Afryki i Ameryki oraz na wyspach Oceanu Spokojnego i Indyjskiego. Według opinii światowej klasy ekspertów najlepsze orzechy kokosowe pochodzą z wysp Archipelagu Filipińskiego. Są unikalną zawartością i niezwykłą czystością, produkty kokosowe Coco Farm zawdzięczają pochodzeniu z tego najbogatszego pod względem bioróżnorodności regionu świata.

Filipiny posiadają wyjątkowo sprzyjające warunki naturalne. Potożone są na ponad 7 tysiącach wysp, oblewanych wodami kilku mórz oraz najczystszej na świecie - oceanu Pacyficznego. Region ten charakteryzuje się gorącym i wilgotnym klimatem równikowym z cechami monsunowymi. Gleby wysp zasilane są wodą i odżywiane solami mineralnymi oraz naturalnymi nawozami, pochodzącymi z mórz i Oceanu Pacyficznego.

Palmy kokosowe rosną na ekologicznych, kontrolowanych i certyfikowanych farmach. Uprawy usytuowane są wzdłuż wybrzeża - z dala od cywilizacji i przemysłu.

Klimat Filipin zapewnia wyjątkowo sprzyjające warunki:

- 362 słoneczne dni w roku
- 32,3 st. C średniej temperatury powietrza
- 28,5 st. C średniej temperatury oceanu
- 80% wilgotności powietrza
- 2000 mm opadów rocznie

Środowisko dostarcza orzechom kokosowym wszystkiego co najlepsze do wzrastania i dojrzewania.

A wszystko to zgodnie z rytmem natury!

Coco Farm Sp. z o.o.

ul. gen. Okulickiego 7/9, 05-500 Piaseczno

tel: +48 22 233 10 29 | fax: +48 22 188 17 62 | e-mail: info@cocofarm.pl

www.cocofarm.pl | www.facebook.com/cocovigo.wodakokosowa | www.pinterest.com/CocoVigoKokos/ | www.zszywka.pl/u/CocoVigo



To, co najlepsze z kokosa

OLEJ KOKOSOWY

Olej kokosowy (masło kokosowe, tłuszcz kokosowy) - olej otrzymywany poprzez tłoczenie świeżego miąższu lub kopry. W postaci płynnej jest lekko żółty. W temperaturze poniżej 25°C przybiera wygląd przypominający ściętą, białą tłuszc (stąd nazywany jest także masłem kokosowym). Olej kokosowy opisywany jako „najzdrowszy olej na ziemi”, posiada szeroki wachlarz zastosowań. Oprócz walorów kulinarnych może być również stosowany w kosmetyce i pielęgnacji ciała.

Olej kokosowy jest wyróżniony jako uniwersalny olej jadalny. Ze względu na bardzo wysoką temperaturę dymienia znakomicie nadaje się do smażenia w wysokich temperaturach. Praktycznie nie zawiera utleniających się kwasów tłuszczowych, co sprawia, że jest bardzo stabilny podczas smażenia w wysokich temperaturach. Dzięki temu jest o wiele zdrowszy od większości popularnych olejów, które nie powinny być podgrzewane do wysokich temperatur, gdyż powstają wtedy substancje szkodliwe dla zdrowia. W przeciwieństwie do wielonienasyconych olejów, które łatwo łącząc się z tlenem w powietrzu- jętczej, olej kokosowy ma naturalną odporność na utlenianie. W zastosowaniach kosmetycznych pomaga utrzymać zdrową skórę i młodzieńczy wygląd.



OLEJ KOKOSOWY 100% ORGANIC VIRGIN

ze świeżych, organicznych kokosów, tłoczony na zimno

Olej kokosowy Coco Farm 100% Organic Virgin pozyskiwany jest z najwyższej jakości, wyselekcjonowanych i ręcznie zrywanych, młodych orzechów kokosowych. Uprawiane tradycyjnymi metodami palmy kokosowe, rosną na ekologicznych, certyfikowanych i kontrolowanych farmach. Olej powstaje przy użyciu metod stosowanych od setek lat, polegających na zimnym, mechanicznym tłoczeniu świeżego miąższu kokosa. Dzięki tym pracochtonnym i naturalnym zabiegom w oleju Coco Farm znajdziemy bogactwo składu i niezwykłych właściwości kokosa.

100% organiczny, tłoczony na zimno olej kokosowy

- czysty, organiczny olej kokosowy, bez jakichkolwiek dodatków
- tłoczony na zimno ze świeżych orzechów
- nieoczyszczony, o delikatnym zapachu i smaku kokosa
- bez konserwantów
- Składniki: 100% organiczny olej kokosowy, pozyskiwany z orzechów kokosowych, pochodzących z ekologicznych, certyfikowanych upraw Archipelagu Filipińskiego
- produkt certyfikowany BIO



OLEJ KOKOSOWY 100% ORGANIC PURE

tłoczony z ekologicznych kokosów, bezzapachowy

Olej kokosowy Coco Farm podczas smażenia osiąga blisko dwukrotnie wyższą temperaturę niż popularne oleje. Wpływa to pozytywnie na jakość potraw. Wyższa temperatura, zapewnia bezpieczniejsze i bardziej wartościowe smażenie i pieczenie. Olej kokosowy 100% Organic Pure ze względu na brak zapachu, doskonale sprawdza się w kuchni egzotycznej i w kuchni polskiej. Dzięki stałej konsystencji może zastępować masło - do smarowania pieczywa i wypieków.

100% ekologiczny czysty olej kokosowy.

- bezzapachowy
- oczyszczony
- bez konserwantów
- Składniki: 100% organiczny olej kokosowy, pozyskiwany z orzechów kokosowych, pochodzących z ekologicznych, certyfikowanych upraw Archipelagu Filipińskiego
- produkt certyfikowany BIO



OLEJ KOKOSOWY 100% PURE

tłoczony z kokosów, bezzapachowy

Olej kokosowy Coco Farm podczas smażenia osiąga blisko dwukrotnie wyższą temperaturę niż popularne oleje. Wpływa to pozytywnie na jakość potraw. Wyższa temperatura, zapewnia bezpieczniejsze i bardziej wartościowe smażenie i pieczenie. Olej kokosowy 100% Pure ze względu na brak zapachu, doskonale sprawdza się w kuchni egzotycznej i w kuchni polskiej. Dzięki stałej konsystencji może zastępować masło - do smarowania pieczywa i wypieków.

100% czysty olej kokosowy.

- bezzapachowy
- oczyszczony
- bez konserwantów
- Składniki: 100% olej kokosowy, pozyskiwany z orzechów kokosowych, pochodzących z Archipelagu Filipińskiego
- produkt konwencjonalny

MAKA KOKOSOWA

Mąka kokosowa doskonale nadaje się do przygotowania chleba, ciast, gofrów, omeletów, naleśników, panerek oraz do zagęszczania zup. Na surowo jest świetnym dodatkiem do deserów, koktajli, smoothie, jogurtów, musli, sałatek, sosów i dipów sałatkowych. W diecie bezglutenowej mąka kokosowa może być stosowana jako wyłączny składnik wypieków (specjalne przepisy dla mąki kokosowej) lub jako dodatek do innych mąk bezglutenowych. W diecie wysokobłonnikowej można ją stosować jako minimum 30-procentowy dodatek do zwykłej mąki. Należy jednak pamiętać o zwiększeniu użycia płynów (wody, mleka, tłuszczu czy jaj) w ilości odpowiadającej dodanej porcji mąki kokosowej.



MAKA KOKOSOWA 100% ORGANIC VIRGIN

z odolejowanego surowego miąższu ekologicznych kokosów

Mąka kokosowa Coco Farm 100% Organic Virgin pozyskiwana jest z najwyższej jakości, wyselekcjonowanych i ręcznie zrywanych, ekologicznych orzechów kokosowych. Powstaje przy użyciu tradycyjnych metod, polegających na mieleniu odwodnionego i odtłuszczonego, surowego miąższu kokosowego. Dzięki tym pracochtonnym zabiegom mąka kokosowa Coco Farm zachowuje bogactwo składu oraz delikatny zapach i smak kokosa. Bezglutenowa mąka kokosowa Coco farm jest odpowiednia dla osób cierpiących na celiakię. Wysoka zawartość błonnika pokarmowego powoduje, że jest polecana dla osób stosujących diety wysokobłonnikowe.

100% organiczna, mąka kokosowa.

- czysta, organiczna mąka kokosowa, bez jakichkolwiek dodatków,
- z surowego miąższu kokosowego, tłoczonego i mielonego na zimno
- nieoczyszczona, o delikatnym zapachu i smaku kokosa,
- nie z wiórków kokosowych i nie z suszonego miąższu
- bez konserwantów
- Skład: 100% organiczna mąka kokosowa, pozyskiwana z orzechów kokosowych, pochodzących z ekologicznych, certyfikowanych upraw Archipelagu Filipińskiego
- produkt certyfikowany BIO

WODA KOKOSOWA

Woda kokosowa- to delikatny, orzeźwiający płyn, pochodzący z wnętrza młodego, zielonego kokosa. Dojrzewając i wytwarzając sok kokosowy (wodę kokosową), palma pobiera wodę z gleby. Woda ta zanim dotrze do środka orzecha, przemierza długą drogę, poprzez cały pień, aż do owocu. Podczas tej wędrówki jest wzbogaćana solami, witaminami, minerałami i wielokrotnie filtrowana. Do wnętrza kokosa nie docierają żadne zanieczyszczenia. Woda kokosowa jest płynem sterylnym, aż do momentu otwarcia orzecha.

Woda z wnętrza młodego kokosa ma poziom elektrolitów niemal identyczny jak osocze ludzkiej krwi. Łatwo miesza się z krwią i jest szybko przyswajana przez organizm człowieka, co czyni ją najlepszym izotonikiem. Nawadnia organizm i uzupełnia niedobory elektrolitów.

100% NATURALNA WODA KOKOSOWA Z MANGO I CYTRYNĄ

Pyszne połączenie najczystszej, organicznej wody kokosowej z przecierem z mango i sokiem z cytryny.

Coco Vigo 100% naturalna woda kokosowa z mango i cytryną BIO- posiada zbawienny wpływ na kondycję umysłową i fizyczną oraz na wygląd i zdrowie. Dzieje się tak dzięki unikalnemu połączeniu właściwości wody kokosowej oraz przecieru z mango. Niezwykłe właściwości wody kokosowej- nazywanej eliksirem życia i młodości, zostały wzmocnione dodatkiem puree z mango. Mango nazywane „owocem młodości”- jest silnym antyoksydantem. Zawiera złożoną mieszankę naturalnych substancji, które hamują i zwalczają wolne rodniki.

Woda kokosowa Coco Vigo z mango i cytryną:

- nigdy nie z koncentratu i nierozcieńczana wodą
- bez dodatku cukru, zawiera naturalnie występujące cukry
- bez konserwantów, barwników i aromatów
- Składniki: woda z wnętrza młodego kokosa (BIO) – 70,64%, przecier z mango (BIO) – 28,26%, sok z cytryny z zagęszczonego soku z cytryny (BIO) - 1,06%, witamina C - 0,04%.



100% NATURALNA WODA KOKOSOWA Z ANANASEM I GRUSZKĄ

Pyszne połączenie najczystszej, organicznej wody kokosowej z przecierem z gruszki i sokiem z ananasa i cytryny

Coco Vigo 100% naturalna woda kokosowa z ananase i gruszką BIO- zbawiennie wpływa na kondycję umysłową oraz wygląd i zdrowie. Dzieje się tak dzięki unikalnemu połączeniu właściwości wody kokosowej oraz soku z ananasa i przecieru z gruszki. Niezwykłe właściwości wody kokosowej- nazywanej eliksirem życia i młodości, zostały wzmocnione dodatkiem ananasa i gruszki. Ananas jest owocem spowalniającym efekty starzenia. Odbudowuje spłot kolagenowy, regenerując komórki oraz wybiela przebarwienia skóry. Zawarty w nim enzym bromelina, rozkłada tysiąckrotnie więcej protein, niż sam waży. Stosowany jest więc w dietach odchudzających. Gruszka jest bogatym źródłem kwasów- jabłkowego, cytrynowego oraz pektyny, błonnika i co unikalne- boru. Bor pozytywnie działa na mózg, pobudzając szare komórki do wytężonej pracy oraz poprawia koncentrację.

Woda kokosowa Coco Vigo z ananase i gruszką:

- nigdy nie z koncentratu i nierozcieńczana wodą
- bez dodatku cukru, zawiera naturalnie występujące cukry
- bez konserwantów, barwników i aromatów
- Składniki: woda z wnętrza młodego kokosa (BIO) – 69,88%, puree gruszkowe (BIO) – 14,98%, Sok z ananasa (BIO) – 14,10%, sok z cytryny z zagęszczonego soku z cytryny (BIO) - 1,00%, witamina C - 0,04%.



To, co najlepsze z kokosa