

**koko**<sup>®</sup>  
Dairy Free

Koko Dairy Free è adatto a chiunque sia allergico alle proteine del latte o intollerante al lattosio, vegetariani, vegani, celiaci o a coloro che desiderano ridurre il consumo di latticini.



Seguiteci o contattateci:

**facebook**

**twitter**

[www.facebook.com/pages/KokoDairyFree](http://www.facebook.com/pages/KokoDairyFree)  
[www.facebook.com/ArcobalenoDucale](http://www.facebook.com/ArcobalenoDucale)

[www.Twitter.com/Kokodairyfree](http://www.Twitter.com/Kokodairyfree)  
[www.Twitter.com/arcoduceale](http://www.Twitter.com/arcoduceale)

[www.kokodairyfree.com](http://www.kokodairyfree.com)

Per ulteriori informazioni:  
La Ducale Alimentare sas  
[www.arcobalenoducale.it](http://www.arcobalenoducale.it)

[kokodairyfree@arcobalenoducale.it](mailto:kokodairyfree@arcobalenoducale.it)

**koko**<sup>®</sup>  
Dairy Free

Deliziose bevande al cocco ricavate dalla spremitura a freddo della noce di cocco





### Una fresca bevanda al latte di cocco

**Koko Dairy Free Original + Calcio è una nuova bevanda, ricavata dalla noce di cocco. Offre un sapore e una consistenza superiori rispetto ad altre bevande alternative al latte vaccino.**

Arricchito con calcio e vitamine D2 e B12, **Koko Dairy Free** contiene la stessa quantità di grassi del latte parzialmente scremato, ma è:



- ✓ senza latticini
- ✓ senza lattosio
- ✓ senza soia
- ✓ senza glutine
- ✓ senza colesterolo
- ✓ senza aromi, coloranti e conservanti artificiali
- ✓ non caglia nel tè o nel caffè

**Koko Dairy Free** è ricavato dalla spremitura a freddo delle noci di cocco, tuttavia ha un sapore molto simile a quello del normale latte vaccino.

Ecco perchè **Koko Dairy Free** può essere usato in tutte le ricette al posto del latte vaccino. Il suo fresco sapore naturale non altera il gusto dei cereali o di ogni altro piatto cucinato sul fuoco o in forno. Non caglia se aggiunto al tè o al caffè.

#### Confronto tra il latte parzialmente scremato e Koko Dairy Free Original + Calcio

Valori nutrizionali per 100ml	Koko Dairy Free Original + Calcio	Latte vaccino parzialmente scremato
Valore energetico	106KJ/27kcal	201KJ/47kcal
Proteine	0.2g	3.6g
Carboidrati di cui zuccheri	1.9g 1.6g	4.8g 4.8g
Grassi	2.0g	1.8g
Grassi saturi di cui MCT o MCFA (TRIGLICERIDI O ACIDI GRASSI A CATENA MEDIA)	1.9g 1.2g	1.1g 0.0g
Grassi polinsaturi	0.0mg	tracce
Grassi monoinsaturi	0.1g	0.4g
Calcio	120mg	124mg
Vitamina D2	0.75µg	tracce
Vitamina B12	0.38µg	0.9µg
Fosforo	73mg	97mg
Sodio	40mg	44mg
Potassio	26mg	161mg



**Koko Dairy Free al cioccolato e alla fragola** sono bevande deliziose, rinfrescanti e alternative per tutti coloro che amano il latte aromatizzato e cercano una soluzione diversa. Prodotte con ingredienti naturali, tra cui delicato latte di cocco spremuto a freddo e cioccolato in polvere di prima qualità o vero succo di fragola, sono arricchite con calcio e vitamine E e B12, e contengono meno del 2% di grassi (come il latte vaccino parzialmente scremato)

#### Quali tipi di grassi sono contenuti in Koko Dairy Free?

I grassi contenuti in **Koko Dairy Free** sono costituiti al 60% da trigliceridi a catena media (MTC), il 75% dei quali è composto da acido laurico. Il latte materno contiene grassi MTC, ma la noce di cocco è una delle pochissime fonti naturali di trigliceridi a catena media nei nostri regimi alimentari. I grassi MTC sono assimilati in modo diverso dal nostro corpo rispetto ai trigliceridi a catena lunga (LCT).

- I grassi MCT sono rapidamente trasformati in combustibile dal nostro organismo. Non richiedono l'attivazione dei sali biliari per la loro assimilazione e trovano valido impiego in quei pazienti che presentano problemi di malassorbimento.
- I grassi MCT di Koko Dairy Free (acido caprilico, acido caprico e acido laurico, naturalmente presenti nel latte materno) sono ritenuti in possesso di qualità antibatteriche, antimicrobiche e antivirali.
- Benchè l'acido laurico aumenti il livello totale di colesterolo nel sangue, il suo effetto è soprattutto sul colesterolo HDL (colesterolo buono), per cui gli oli ricchi di acido laurico diminuiscono il rapporto tra il colesterolo totale e il colesterolo HDL.