

  
PAKLAN KOONOL  
Intercambio Comercial

# COCO

100% ORGÁNICO





• **NOMBRE CIENTÍFICO:**  
COCOS NUCIFERA

• **NOMBRE COMÚN:**  
COCOTERO

• **FAMILIA:**  
ARECACEAE

**DESCRIPCIÓN GENERAL:**

EL COCO ES UNA FRUTA TROPICAL OBTENIDA DEL COCOTERO, UNA PALMERA DE GRAN ALTURA QUE CRECE EN CLIMAS TROPICALES Y SUBTROPICALES.

EL FRUTO DEL COCO ES CONOCIDO POR SU CÁSCARA DURA, FIBROSA Y MARRÓN, QUE ENCIERRA UNA PULPA BLANCA Y JUGOSA Y UN LÍQUIDO CLARO Y REFRESCANTE, ÉSTA FRUTA TROPICAL ES AMPLIAMENTE APRECIADA POR SU SABOR ÚNICO Y SUS DIVERSOS USOS EN LA COCINA, LA MEDICINA TRADICIONAL Y LA INDUSTRIA COSMÉTICA.





## PRODUCCIÓN EN EL ESTADO DE GUERRERO

Guerrero es uno de los principales productores de coco en México. La región cuenta con condiciones climáticas favorables para el cultivo de esta fruta, como temperaturas cálidas y suelos fértiles. Las zonas costeras del estado son especialmente propicias para el cultivo de cocoteros.

En

**PAKLAN KOONOL**  
Intercambio Comercial

Trabajamos directo con los productores locales, con los que podemos surtir grandes volúmenes de fruta.

## BENEFICIOS ECONÓMICOS Y SOCIALES

La producción y comercialización de coco y sus derivados en Guerrero contribuyen significativamente a la economía local, generando empleo en las comunidades rurales y promoviendo el desarrollo sustentable de la región. Además, el cultivo de coco fomenta la conservación de los ecosistemas costeros y la biodiversidad.



## TENDENCIAS DE CONSUMO

El consumo de productos de coco ha ido en aumento en muchos países debido a un mayor interés en la cocina tropical, la demanda de alimentos y productos naturales y orgánicos, y el reconocimiento de los beneficios para la salud asociados con el coco y sus derivados.

## PRINCIPALES IMPORTADORES

Algunos de los principales países importadores de coco y productos derivados incluyen Estados Unidos, la Unión Europea (especialmente Países Bajos, Alemania y Bélgica), China, Japón y Rusia. Estos países importan coco fresco, copra (pulpa seca de coco), aceite de coco, leche de coco y otros productos relacionados para satisfacer la demanda interna y complementar la producción local.



# PRODUCTOS DERIVADOS DEL COCO

**Aceite de coco:** Se obtiene al prensar la pulpa del coco maduro.

Es ampliamente utilizado en la cocina y la cosmética debido a sus propiedades hidratantes y su alto contenido de ácidos grasos saturados.



**Coco rallado:** Se obtiene al rallar la pulpa de coco y se utiliza como ingrediente en una variedad de recetas, incluyendo postres, cereales y platos salados.



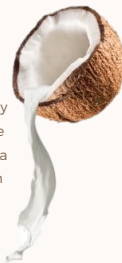
**Azúcar de coco:** Se obtiene del néctar de las flores de coco, que se cuece lentamente hasta que se cristaliza. Es una alternativa natural al azúcar refinado y se utiliza en la repostería y la elaboración de bebidas.



**Harina de coco:** Se elabora a partir de la pulpa de coco deshidratada y molida. Es una alternativa sin gluten a la harina de trigo y se utiliza en la preparación de productos horneados y en recetas de cocina saludable.



**Leche de coco:** Se produce al rallar y exprimir la pulpa de coco, y luego se filtra para obtener una bebida espesa y cremosa. Es un ingrediente común en la cocina mexicana, utilizado en platos dulces y salados.





**¡CONTACTANOS PARA MÁS  
INFORMACIÓN!**

**[enlace@paklankoonol.com](mailto:enlace@paklankoonol.com)**

**+52-446-142-6069**

