

A staple of traditional Asian and Caribbean cuisines, coconut milk lends its rich and creamy goodness to many wonderful regional dishes. Convenient and easy to use, Native Forest® coconut milk powder is an excellent choice for the home chef who values the convenience of a powdered milk, but wants to avoid the dairy and the additives that often accompany it. To produce Native Forest® Coconut Milk Powder, we spray-dry fresh coconut milk, adding only select, plant-based ingredients (less than three percent tapioca syrup and less than one half of one percent sugar esters) to protect, disperse and balance nutrients when the milk becomes powder. There are no other ingredients. Native Forest® Coconut Milk Powder is great to take camping or traveling since it has no need of refrigeration. It dissolves quickly when stirred in hot water and may soon become your favorite ingredient in soups, curries, sauces, desserts and beverages.

Un aliment de base dans la cuisine traditionnelle asiatique et Caraïbes, le lait de coco apporte une bonté riche et crémeuse à beaucoup de plats régionaux. Pratique et facile à utiliser, Native Forest® lait de coco en poudre est un excellent choix pour le chef de la maison qui apprécie la commodité d'un lait en poudre, mais veut éviter les produits laitiers et les additifs qui accompagnent souvent les laits de coco en poudre.

Pour produire Native Forest® lait de coco en poudre, nous séchons du lait de noix de coco fraîche et ajoute uniquement des ingrédients à base de plantes (moins de trois pourcent de sirop de manioc et moins d'un demi pourcent d'esters de sucre) pour protéger, disperser et balancer la nutrition lorsque le lait devient poudre. Aucune autres ingrédients sont ajoutés. Native Forest® lait de coco en poudre est parfait pour prendre en camping ou en voyage, car il n'a pas besoin de réfrigération. Il dissout rapidement dans l'eau chaude et pourrait bientôt devenir votre ingrédient préféré dans vos soupes, caris, sauces, desserts et boissons.

### TO MAKE COCONUT MILK PRÉPARATION POUR LAIT DE COCO

Mix 1 part Native Forest® Coconut Milk Powder with 5 parts hot water. (This is about 3 Tbsp per cup of water). Stir thoroughly.

Hint: Add more coconut milk powder if you prefer a "creamier" coconut milk.

Mélanger 1 partie Native Forest® lait de coco en poudre avec 5 parties d'eau chaude. (Ceci est environ 3 cuillères à soupe par tasse d'eau).

Bien mélanger. Vous pouvez ajouter plus de lait de coco en poudre si vous préférez un lait de coco plus crémeux.

### TO MAKE HOT CHOCOLATE POUR FAIRE CHOCOLAT CHAUD

Put 1 cup boiling water into a mug. Add 1 Tbsp cocoa powder, 3 Tbsp Coconut Milk Powder and 1 tsp. sugar. Stir well and enjoy!

Mettre 1 tasse d'eau bouillante dans une tasse. Ajouter 1 cuillère à soupe de poudre de cacao et 3 cuillères à soupe de poudre de lait de coco et 1 cuillère à thé de sucre.

Mélanger bien et savourer.

Reseal this bag tightly after each use and store in a dry location.  
Refermer ce sac hermétiquement après chaque utilisation et le ranger dans un endroit sec.

©2016 Edward & Sons Trading Co., Inc.  
We are a family-owned vegetarian company offering Convenience Without Compromise® since 1978. Learn more at [edwardandsons.com](http://edwardandsons.com).

Our company policy rejects the use of GMOs.  
Nous sommes une société végétarienne familiale offrant convenance sans compromis<sup>MC</sup> depuis 1978. Apprenez plus à [edwardandsons.com](http://edwardandsons.com).  
Notre compagnie rejette l'utilisation des OGM.

### Nutrition Facts Valeur nutritive

Per 1 Tbsp (8 g) / par 1 c. à soupe (8 g)

Amount Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne
<b>Calories / Calories 50</b>	
Fat / Lipides 5 g	8 %
Saturated / saturés 4.5 g	22 %
+Trans / trans 0 g	
Cholesterol / Cholestérol 0 mg	
Sodium / Sodium 5 mg	0 %
Carbohydrate / Glucides 2 g	1 %
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 0 g	
Protein / Protéines 1 g	
Vitamin A / Vitamine A	0 %
Vitamin C / Vitamine C	0 %
Calcium / Calcium	0 %
Iron / Fer	0 %

#### INGREDIENTS:

COCONUT MILK, TAPIOCA SYRUP,  
SUGAR ESTERS (PLANT BASED).

#### INGRÉDIENTS:

LAIT DE COCO, SIROP DE  
MANIOC, ESTERS DE SUCRE  
(BASE VÉGÉTALE).

Edward & Sons Trading Co., Inc.

PO Box 1326  
Carpinteria, CA 93014 USA  
[www.edwardandsons.com](http://www.edwardandsons.com)

Convenience Without Compromise®  
Convenance sans Compromis<sup>MC</sup>

PRODUCT OF VIETNAM  
PRODUIT DU VIETNAM



VI101C1



Makes a Great Vegan Creamer!  
Donne une bonne crème végétalienne

Instant!  
Just Add Water



Instantanée!  
Ajouté de l'eau

Dairy Free • Gluten Free

Coconut Milk Powder  
Poudre de lait de coco  
Sans produit laitier • Sans gluten



NET 150g



SERVING SUGGESTION  
PRÉSENTATION SUGGÉRÉE