Ten slotte is er de binnenste laag van de vrucht, het endocarp. Dit is de harde, houtige laag die onze kokosnoot omgeeft. Een kokosnoot is feitelijk één groot zaad omgeven door de houtige binnenste vruchtwand.
Het witte vlees (het endosperm) van de kokosnoot is de voedselvoorraad van het zaad. Ook de vloeibare kokosmelk maakt deel uit van deze reserve. Het dunne, brosse, bruine laagje wat vaak tegen het vlees aankleeft, is de buitenste wand van het zaad.

Bijna de gehele kokosboom kan worden verwerkt. Zo levert de boom eten, drinken, vezels, geneesmiddelen, hout, brandstof en meer.
De kokosboom krijgt pas na 7 tot 8 jaar kokosnoten. Na die lange periode geeft de boom wel ongeveer 80 tot 125 kokosnoten per jaar. Als de vrucht eenmaal begint te groeien, duurt het tot volledige wasdom komen van de vrucht ongeveer een half jaar.
De kokosnoot is de bron voor de volgende producten:

Kokosolie
Kokosvezel
Kokosmelk
Kokosalcohol
Kokosnootsuiker
Kokoswater
Kokos (het witte vruchtvlees uit de kokosnoot)

Voor de kokospasta volgens de uitvinding worden kokosmelk en kokos gebruikt. De kokos wordt in versnipperde vorm toegevoegd. Als basis voor de versnipperde kokos wordt geraspte kokos gebruikt.

Kokos heeft een unieke smaak, die breed wordt gewaardeerd en in menige vorm terug is te vinden.