Conclusies

1. Een eetbaar product op basis van kokos, **met het kenmerk**, dat het product bestaat uit een tot een homogene smeerbare pasta verwerkt mengsel dat ten minste vruchtvlees van de kokosnoot, kokosmelk, gecondenseerde melk en tarwebloem omvat waarbij het product, berekend op het tot een homogene smeerbare pasta verwerkte mengsel, 20 tot 30 gew% vruchtvlees van de kokosnoot, 30 tot 40 gew% kokosmelk, 30 tot 40 gew% gecondenseerde melk en 2 tot 6 gew% tarwebloem omvat.
2. Eetbaar product volgens conclusie 1, **met het kenmerk**, dat het product één of meer additieven omvat.
3. Eetbaar product volgens conclusie 1 of 2, **met het kenmerk**, dat het product één of meer additieven omvat uit de groep omvattende emulgatoren, conserveringsmiddelen en zoetstoffen.
4. Eetbaar product volgens één of meer der voorgaande conclusies, **met het kenmerk**, dat het product één of meer producten uit de groep omvattende chocolade, fruit, kruiden, groente en snoepgoed omvat.
5. Werkwijze voor de bereiding van een eetbaar product volgens één of meer der voorgaande conclusies.
6. Werkwijze volgens conclusie 5, **met het kenmerk**, dat de bereiding de volgende stappen omvat:
   - het mengen van kokosmelk en gecondenseerde melk en het vervolgens verwarmen van dit mengsel tot een temperatuur van ten minste 50 °C en ten hoogste 85 °C en bij voorkeur 60 °C;
   - het bij het door het mengsel bereiken van de gewenste temperatuur onder voortdurend roeren toevoegen van tarwebloem tot er een glad homogeen mengsel is gevormd;
   - het aan het gladde homogene mengsel toevoegen van het vruchtvlees van de kokosnoot in een geraspte of anderszins vermalen vorm;
   - het toevoegen van één of meer emulgatoren;