

P'TIT DÉJ sucre de coco cacao cru - 350g - Ecoidées - INFINIE SANTE

Produit P'TIT DÉJ sucre de coco cacao cru - 350g - Ecoidées

Prix 6.90 EUR

Image produit



Résumé Pour bien débuter la journée, il est important de prendre un petit déjeuner complet. Savoureux, le P'tit Déj Cacao cru doit être dégusté à tout moment de la journée. Source de magnésium. Source de phosphore. Contenance : sachet 400g. Utiliser toujours nos produits sur l'avis d'un thérapeute.

Description A savoir : Le p'tit dej : un mélange de sucre de coco bio & équitable et de poudre de cacao cru bio. Un feu d'artifice pour les papilles : le mariage du sucre de coco et du cacao cru est une réussite dont nous sommes fiers. Un petit déjeuner irrésistible pour les gourmand(e)s... Le sucre de coco est un produit artisanal élaboré à partir de sève de fleur de cocotier, fabriqué traditionnellement dans des pays tels l'Indonésie ou les Philippines. Filière équitable, origine Indonésie. Le cacao cru désigne une poudre de cacao élaborée à partir de fèves de cacao fermentées mais non torréfiées de manière à préserver toutes ses valeurs nutritionnelles. Origine Équateur. Utilisation : Cette préparation de cacao en poudre s'utilise comme un petit-déjeuner cacaoté, pour chocolats chauds et préparations pâtisseries. Utiliser 2 à 3 cuillères à café par tasse de lait ou de boisson végétale. Bienfaits : Le P'tit Dej bio Cacao peut être délayé dans du lait chaud ou froid. Suivant votre goût, ajouter 3 à 4 cuillères à soupe de P'tit Dej Cacao dans un bol de lait (20 g pour 250 ml). Conservation : pour préserver au mieux l'arôme du P'tit Dej bio Cacao, bien refermer la boîte et la conserver dans un endroit frais et sec.