

# SUCRE FLEURS DE COCO - substitut au sucre 300 g - Nature et Partage - INFINIE SANTE

**Produit** SUCRE FLEURS DE COCO - substitut au sucre 300 g - Nature et Partage

**Prix** 4.10 EUR

**Image produit**



**Résumé**

Substitut au sucre de betterave trop riche en sucre rapide et à l'indice glycémique trop élevé. Contient 16 acides aminés entre autres, la glutamine et la thréonine. Il renferme également des vitamines du groupe B en particulier, excepté la B12 et minéraux. Contient 26 fois plus de phosphore, 15 fois plus de potassium et 4 fois plus de magnésium que le sucre roux. Sachet : Contenance 300g Origine : Indonésie Utiliser toujours nos produits sur l'avis d'un thérapeute

**Description**

Ce qu'il faut savoir : Le sucre de coco est élaboré à partir de sève des fleurs de cocotiers d'Indonésie, selon un procédé artisanal. La récolte de la sève est une tradition et les producteurs font appel à tout leur savoir-faire pour récolter un sucre bio de première qualité. La sève liquide recueillie est chauffée, l'eau s'évapore complètement, jusqu'à obtenir un sirop épais ambré. Le sirop durci est transformé en forme de cristaux. Rien n'est détruit dans le processus de production du sucre de fleurs de coco, il est durable. Les cocotiers sont intacts et continuent à produire des bourgeons, ils serviront à produire encore et encore des noix de coco. Composition : 100% sucre de fleur de coco (Cocos nucifera) en poudre. Conseil d'utilisation : s'utilise comme le sucre brun, en saupoudrage ou en pâtisserie. Contre-indications : Ce produit ne doit pas remplacer une alimentation équilibrée et variée et un mode de vie sain. Ne pas dépasser la dose quotidienne recommandée. A conserver à l'écart de l'humidité. A conserver dans un endroit sec, à l'abri de l'humidité et de la lumière.