



## Sucre de fleurs de coco bio

À l'état naturel, non raffiné  
Indice glycémique bas

Le sucre de fleurs de coco bio est fabriqué de manière traditionnelle à partir du nectar des fleurs du cocotier (*Coco nucifera*). Le résultat est un sucre à l'état naturel, aux cristaux luisants couleur dorée, fin et délicatement sucré, au léger goût de caramel. Découvrez ce goût exquis et inimitable ! Avantage supplémentaire : grâce à l'indice glycémique bas de 35, le taux de glycémie augmente lentement, permettant d'éviter les fortes fluctuations de glycémie courantes avec le sucre « habituel ».

Le sucre de fleurs de coco bio peut être ajouté comme le sucre roux ou le sucre de canne à presque tous les plats et boissons sucrés.

**Ingrédients :** 100 % sucre de fleurs de coco bio de culture biologique contrôlée.

Valeurs nutritives moyennes	par 100 g
Valeur calorique	1635 kJ/385 kcal
Lipides	0,5 g
-dont acides gras saturés	0 g
Glucides	94 g
- dont sucre	89 g
Fibres alimentaires	2,5 g
Protéines	1,2 g
Sel	0,5 g



DE-ÖKO-001  
Agriculture non UE

À conserver hermétiquement fermé et au sec.

### Contenu 1000 g

Article n° 463

Fo0720