

Fiche technique



Sucre de fleurs de coco 500g

Cocos nuciferas

Origine : Indonésie



BIO

100%
VÉGÉTAL

100%
NATUREL

Référence fournisseur / code EAN

100.FR00.006 / 5600317470692

Ingrédients

100% sucre de coco.

Procédé de fabrication

Extraction du nectar, cristallisation, sélection et conditionnement.

Certifications

Produit biologique (Certiplanet PT-BIO-04)

Sans gluten (APC)

Vegan (Vegan Society)

Conditionnement

Paquet de 500g. Doypack.

Face - MattOPP/PE. Dos - MattOPP/MetPet/mic PE

Conservation / Transport

À conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière. Ne nécessite pas de réfrigération.

Durée de vie totale : 13 mois

À consommer dans les 3 mois après ouverture.

Transport en véhicule fermé et à température ambiante.

Caractéristiques organoleptiques

Arôme et saveur : caramélisée

Aspect : poudre brune

Texture : granuleuse

Conseils d'utilisation

Alternative saine au sucre blanc et aux édulcorants avec un indice glycémique bas (25). À utiliser dans les pâtisseries, boissons et en cas.

Déclaration nutritionnelle - Valeur moyenne pour 100g

Énergie (Kj/Kcal)	1674/400 (20%*)
Matières grasses (g)	1 (1.4%*)
-dont acides gras saturés (g)	0.9 (4.5%*)
Glucides (g)	95 (37%*)
-dont sucres (g)	81 (90%*)
Fibres (g)	4
Protéines (g)	0.8 (1.6%*)
Sel (g)	0.25 (4.2%*)
Calcium (mg)	251 (31.3% VNR**)
Potassium (mg)	820 (41% VNR**)
Fer (mg)	2.4 (514% VNR**)

* Apports quotidiens de Référence pour un adulte (8400kJ/2000Kcal)

** Valeur Nutritionnelle de Référence

Allégations santé

Riche en calcium - Nécessaire au maintien d'une ossature normale.

Riche en potassium - Contribue au fonctionnement normal du système nerveux.

Source de fer - Contribue à réduire la fatigue.

Allergènes

Peut contenir des traces de fruits à coque (amandes et noisettes), de graines de sésame, d'avoine (sans gluten) et d'arachides.

