



Fiche technique

Sucre de fleurs de coco liquide 350g

Cocos nuciferas

Origine : Indonésie (fabriqué aux Pays-Bas)



Référence fournisseur / code EAN

100.FR00.007 / 5600244397000

Ingrédients

100% sirop de noix de coco.

Procédé de fabrication

Caramélisation du sucre de coco, ajout d'eau purifiée, filtration et conditionnement.

Certifications

Produit biologique (Certiplanet PT-BIO-04)
Sans gluten (APC)
Vegan (Vegan Society)

Conditionnement

Flacon plastique opaque de 350g.

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 : 24 mois
Transport en véhicule fermé et à température ambiante.

Caractéristiques organoleptiques

Arôme et saveur : caramélisée

Aspect : sirop brun

Texture : sirop liquide collant

Conseils d'utilisation

Alternative saine au sucre blanc et aux édulcorants avec un indice glycémique bas (25) et une saveur caramélisée. Se dissout parfaitement dans les liquides chauds ou froids. À utiliser dans les pâtisseries, boissons et en cas.

Déclaration nutritionnelle - Valeur moyenne pour 100g

Énergie (Kj/Kcal)	1306/312
Matières grasses (g)	0.8
-dont acides gras saturés (g)	0
Glucides (g)	78
-dont sucres (g)	78
Fibres (g)	0
Protéines (mg)	57
Sel (g)	0

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

** Valeur Nutritionnelle de Référence

