



Azúcar de Coco Bio 300 g Doypack Superalimentos Drasanvi

SKU: 032010054 EAN13: 8436578541072

Descripción

Se obtiene del néctar de las flores de los cocoteros. Desde hace siglos, es empleado como edulcorante natural en los países del sureste de Asia. En los últimos años, su uso se ha ido popularizando a lo largo del mundo gracias a su bajo Índice Glucémico (IG), que no altera en exceso los niveles de azúcar en sangre, y su exquisito sabor, que recuerda al caramelo. El Azúcar de Coco es un azúcar ecológico. Tanto su forma de obtención como la de procesamiento se llevan a cabo de una manera sostenible, siendo considerado como el azúcar más ecológico y sostenible del planeta.

Ingredientes

Azúcar de Coco de origen BIO (*Cocos nucifera L.*)

Modo de uso

Añada para endulzar zumos, batidos, café, bebidas vegetales, etc. Puedes utilizarlo como sustituto al azúcar blanco en recetas de repostería ya que resiste la cocción y el horneado.¹
cucharada de postre= 4,5 gramos aproximadamente.

Presentación

Envase de 300 g (10.58 oz)

Advertencias

Conservar en lugar fresco y seco.

Información extra

Origen Indonesia

El Azúcar de Coco se ha utilizado desde la antigüedad en muchos países asiáticos como edulcorante natural. Drasanvi ha elegido un Azúcar de Coco procedente de Indonesia por su tradición, la calidad de las materias primas y el sistema de extracción respetuoso con el producto y con el medio ambiente.

Certificado bio

El proceso de recolección y procesado del Azúcar de Coco se realiza cumpliendo los más exigentes estándares de calidad, lo que nos ha permitido obtener el certificado de producto orgánico. Se considera el azúcar más respetuoso con el medio ambiente del planeta.

Bajo Índice glucémico

El Índice Glucémico muestra la cantidad de hidratos de carbono que se libera al consumir un producto. Los productos con alto Índice Glucémico implican una rápida absorción y un cambio brusco del nivel de carbohidratos en sangre. Sin embargo, en los productos con un Índice Glucémico bajo, la liberación de hidratos de carbono es más prolongada, no alterando en exceso los niveles de azúcar en sangre.

Delicioso aroma y exquisito sabor

El Azúcar de Coco no solo se caracteriza por sus propiedades, sino que también posee un inconfundible sabor, aportando a tus postres y platos un toque a caramelo, muy diferente al aportado por otros azúcares y edulcorantes.

Información nutricional

por cada 100 g

| INGREDIENTE | %/100 g | CANTIDAD/100 g |
|-------------------------|---------|----------------|
| Grasas | 0.01% | 0.01 g |
| de las cuales saturadas | 0% | 0 g |
| Hidratos de carbono | 92.1% | 92.1 g |
| de los cuales azúcares | 90.0% | 90.0 g |
| Fibra | 1.39% | 1.39 g |
| Proteínas | 1.41% | 1.41 g |
| Sal | 0.02 % | 26.3 mg |

383 Kcal · 1628 KJ

| INGREDIENTE | %VRN | CANTIDAD/ 10 g |
|-------------|--------|----------------|
| Vitamina C | 2.18% | 1.75 mg |
| Calcio | 0.27 % | 2.2 mg |

% VRN (Valores de Referencia de Nutrientes)

Información sobre alérgenos

Sin alérgenos

Certificaciones

