

Sucre de COCO



Paquete 200 grs. (Cajas de 12)

¿QUÉ ES?

Nuestro azúcar de coco se produce a partir del **néctar de las flores del cocotero**, procedentes de la **agricultura ecológica**. Este preciado néctar se recoge por incisión de las flores, según los métodos tradicionales. La savia se calienta lentamente para transformarse de forma natural en azúcar. Es un **producto 100% natural, con un bajo índice glucémico y extremadamente rico en nutrientes esenciales**. Es una **alternativa sana y deliciosa** para los diabéticos y las personas que buscan un aporte elevado y natural en nutrientes.

PROPIEDADES:

- . **Bajo índice glucémico: 35** (64 en el azúcar, 62 en la miel)
- . **Excepcionalmente rico en nutrientes:** potasio, fósforo, hierro, zinc, cobre.
- . **Delicioso aroma y exquisito sabor** (notas de caramelo), diferente del sirope de agave (sabor neutro), de la stevia(sabor regaliz)
- . No contiene **ni aditivos, ni colorantes, ni conservantes. No refinado.**
- . **Considerado como el azúcar más duradero** por la FAO (Organización para la alimentación y la agricultura)
- . **Certificado biológico por Ecocert.**

¿CÓMO UTILIZAR?

- . Sustituye el sirope de agave, la stevia, los edulcorantes de síntesis para diabéticos.
- . Sustituye cualquier edulcorante: azúcar, miel, confitura...
- . Se utiliza para preparar: pasteles, postres, cócteles, yogures...