

Sauce aminée à la noix de coco 330 gr

EAN: 022920000007

FABRICANTE: SALUD VIVA



Cocoaminos 330g Eco Une véritable épicerie fine en son genre, incomparable en saveur. Pour fabriquer des acides aminés de noix de coco fermentés, la sève est récupérée des fleurs de cocotier, puis mélangée avec du sel marin et laissée vieillir. Les acides aminés de noix de coco contiennent environ 65 % de sodium en moins que la sauce soja. SANS GLUTEN.

LA DESCRIPTION

Venant d'Indonésie de petits agriculteurs et collectionneurs, il est surtout unique, une véritable charcuterie du genre, incomparable en saveur et contrairement aux autres Coco aminos, celui-ci n'est pas si salé.

SOURCE DE CALCIUM ET DE POTASSIUM ET TENEUR ÉLEVÉE EN CHLORURE.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (pour 100 gr)

Énergie?????????..799 kJ/190,8 Kcal.

Graisses?????????????..0 g.

Dont saturés?????????0 g.

Glucides?????????.....47,32 g.

Dont sucres?????????34,57 g.

Fibres?????????????.....0,47 g.

Protéines?????????.....0,4 g.

Sel?????????????.....8,0 g.

Calcium????????????? 211,65 mg

Chlorure????????????? 4959,42 mg

Potassium?????????.....430,45 mg

Ingrédients:

Nectar de bourgeon de fleur de coco*, sel marin de Bali.

*Issu de l'agriculture biologique.

Peut contenir des traces de fruits à coque et de sésame.

Avantages auxquels ils contribuent :

- Le calcium contribue au métabolisme énergétique normal, à la coagulation sanguine normale et au maintien des dents et des os dans des conditions normales.



Sauce aminée à la noix de coco 330 gr

EAN: 022920000007

FABRICANTE: SALUD VIVA



- Calcium et Potassium au fonctionnement normal des muscles.
- Le chlorure contribue à une digestion normale grâce à la production d'acide chlorhydrique dans l'estomac.
- Potassium pour maintenir une tension artérielle normale et un fonctionnement normal du système Nerveux

Conserver dans un endroit frais (inférieur à 18°C), sec, à l'abri du soleil et isolé du sol. A consommer de préférence avant la date indiquée sur l'emballage.

