

Salsa Aminos Al Cocco 330 gr

EAN: 022920000007

FABRICANTE: SALUD VIVA



Cocoaminos 330g Eco Una vera prelibatezza unica nel suo genere, ineguagliabile nel sapore. Per preparare gli aminoacidi di cocco fermentati, la linfa viene raccolta dai fiori di cocco, quindi mescolata con sale marino e lasciata invecchiare. Gli aminoacidi al cocco contengono circa il 65% in meno di sodio rispetto alla salsa di soia. SENZA GLUTINE.

DESCRIPCIÓN

Proveniente dall'Indonesia da piccoli coltivatori e collezionisti, è particolarmente unico, una vera prelibatezza nel suo genere, incomparabile nel sapore e, a differenza di altri Coco Aminos, questo non è così salato.

FONTE DI CALCIO E POTASSIO ED ELEVATO TENORE DI CLORURI.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (per 100 gr)

Energia?????..?799 kJ/190,8 Kcal.

Grassi???????..0 g.

Di cui saturi???????0 g.

Carboidrati??????47,32 g.

Di cui zuccheri??????34,57 g.

Fibra??????????0,47 g.

Proteine?????.....0,4 g.

Sale?????????.....8,0 g.

Calcio???????? 211,65 mg

Cloruro???????? 4959,42 mg

Potassio?????.....430,45 mg

Ingredienti:

Nettare di boccioli di fiori di cocco*, sale marino balinese.

*Da agricoltura biologica.

Può contenere tracce di frutta a guscio e sesamo.

Benefici a cui contribuiscono:

- Il calcio contribuisce al normale metabolismo energetico, alla normale coagulazione del sangue e al mantenimento di denti e ossa in condizioni normali.



Salsa Aminos Al Cocco 330 gr

EAN: 022920000007

FABRICANTE: SALUD VIVA



- Calcio e Potassio per il normale funzionamento dei muscoli.
- Il cloruro contribuisce alla normale digestione attraverso la produzione di acido cloridrico nello stomaco.
- Potassio per mantenere la normale pressione sanguigna e il normale funzionamento del sistema. Molto teso

Conservare in un luogo fresco (sotto i 18°C), asciutto, protetto dalla luce solare e isolato dal terreno. Consumare preferibilmente entro la data indicata sulla confezione.

