

Kokos-Aminosäure-Sauce 330 gr

EAN: 022920000007

FABRICANTE: SALUD VIVA



Cocoaminos 330g Eco. Ein wahres Delikatesse seiner Art, unvergleichlich im Geschmack. Um fermentierte Kokosnuss-Aminosäuren herzustellen, wird der Saft von Kokosnussblüten gesammelt, dann mit Meersalz vermischt und reifen gelassen. Kokosnuss-Aminosäuren enthalten im Vergleich zu Sojasauce etwa 65 % weniger Natrium. OHNE GLUTEN.

DESCRIPCIÓN

Da es aus Indonesien von Kleinbauern und Sammlern stammt, ist es besonders einzigartig, eine wahre Delikatesse seiner Art, unvergleichlich im Geschmack und im Gegensatz zu anderen Coco-Aminos ist es nicht so salzig.

QUELLE VON KALZIUM UND KALIUM UND HOHER CHLORIDGEHALT.

Nährwertangaben (pro 100 g)

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

Fette????????????????..0 g.

Davon gesättigt????????????0 g.

Kohlenhydrate????????????.....47,32 g.

Davon Zucker????????????34,57 g.

Ballaststoffe????????????????.....0,47 g.

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

Salz????????????????.....8,0 g.

Kalzium???????????????? 211,65 mg

Chlorid???????????????? 4959,42 mg

Kalium????????????.....430,45 mg

Zutaten:

Kokosblütenknospennektar*, balinesisches Meersalz.

*Aus biologischem Anbau.

Kann Spuren von Nüssen und Sesam enthalten.

Vorteile, zu denen sie beitragen:

- Calcium trägt unter normalen Bedingungen zum normalen Energiestoffwechsel, zur normalen Blutgerinnung und zur Erhaltung von Zähnen und Knochen bei.



Kokos-Aminosäure-Sauce 330 gr

EAN: 022920000007

FABRICANTE: SALUD VIVA



- Kalzium und Kalium tragen zur normalen Funktion der Muskulatur bei.
- Chlorid trägt durch die Produktion von Salzsäure im Magen zu einer normalen Verdauung bei.
- Kalium zur Aufrechterhaltung eines normalen Blutdrucks und einer normalen Funktion des Systems.
Hochbespannt

An einem kühlen Ort (unter 18 °C), trocken, vor Sonnenlicht geschützt und isoliert vom Boden lagern.
Vorzugsweise vor dem auf der Verpackung angegebenen Datum verzehren.

