

## 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.

