

Salsa coco amins 330 gr

EAN: 022920000007

FABRICANTE: SALUD VIVA



Cocoaminos 330g Eco. Una veritable delicatessen en el seu gènere, incomparable en sabor. Per fer aminoàcids de coco fermentat, la saba es recol·lecta de les flors de coco, després es barreja amb sal marina i es deixa envellir. Els aminoàcids de coco tenen un 65% menys de sodi aproximadament en comparació de la salsa de soja. SENSE GLUTEN.

DESCRIPCIÓ

Procedent d'Indonèsia de petits agricultors i recol·lectors, és especialment únic, una veritable delicatessen en el seu gènere, incomparable en sabor i diferència d'altres Coco aminos, aquest no és tan salat.

FONT DE CALCI I POTASI I ALT CONTINGUT DE CLORUR.

INFORMACIÓ NUTRICIONAL (per cada 100 gr)

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

Greixos ??????????????.....0 g.

De les quals saturades??.....0 g.

Carbohidrats?????????.....47,32 g.

Dels sucres??.....34,57 g.

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

Proteïnes?????????????.....0,4 g.

Sal?????????????????.....8,0 g.

Calci?????????????..... 211,65 mg

Clorur?????????????.....? 4959,42 mg

Potassi?????????????.....430,45 mg

Ingredients:

Nèctar del brot de la flor del coco*, sal marina balinesa.

*Procedent d'agricultura ecològica.

Pot contenir traces de fruits de closca i sèsam.

Beneficis als que contribueixen:

- El Calci al metabolisme energètic normal, a la coagulació sanguínia normal, al manteniment de les dents i els ossos en condicions normals.
- El Calci i el Potassi al funcionament normal dels músculs.



Salsa cocoamins 330 gr

EAN: 022920000007

FABRICANTE: SALUD VIVA



- El Clorur contribueix a una digestió normal mitjançant la producció d'àcid clorhídric a l'estómac.
- El potassi al manteniment de la tensió arterial normal i al funcionament normal del Sist. Nerviós

Conservar en lloc fresc (per sota de 18°C), sec, protegit de la llum solar i aïllat del terra. Consumir preferentment abans de la data indicada a l'envàs.

