

Salsa coco aminos 330 gr

EAN: 022920000007 **FABRICANTE: SALUD VIVA**



Cocoaminos 330g Eco. Una verdadera delacatessen en su género, incomparable en sabor. Para hacer aminoácidos de coco fermentado, la savia se recolecta de las flores de coco, luego se mezcla con sal marina y se deja envejecer. Los aminoácidos de coco tienen un 65% menos de sodio aproximadamente en comparación con la salsa de soja. SIN GLUTEN.

DESCRIPCIÓN

Procedente de Indonesia de pequeños agricultores y recolectores, es especialmente único, una verdadera delicatessen en su género, incomparable en sabor y a diferencia de otros Coco aminos, este no es tan salado.

FUENTE DE CALCIO Y POTASIO Y ALTO CONTENIDO DE CLORURO.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por cada 100 gr) Energía......799 kJ/190,8 Kcal. Grasas0 g. De las cuales saturadas......0 g. Carbohidratos.......47.32 g. De los cuales azucares......34,57 g. Fibra......0,47 g. Proteínas......0,4 g. Sal......8.0 g. _____

Cloruro...... 4959,42 mg Potasio......430,45 mg

Ingredientes:

Néctar del brote de la flor del coco*, sal marina balinesa.

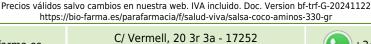
*Procendente de agricultura ecologíca.

Puede contener trazas de frutos de cáscara y sésamo.

Beneficios a los que contribuyen:

El Calcio al metabolismo energético normal, a la coagulación sanguínea normal, al mantenimiento

+34 696 79 77 7





Salsa coco aminos 330 gr

EAN: 022920000007 **FABRICANTE: SALUD VIVA**



de los dientes y los huesos en condiciones normales.

- El Calcio y el Potasio al funcionamiento normal de los músculos.
- El Cloruro contribuye a una digestión normal mediante la producción de ácido clorhídrico en el estómago.
- El Potasio al mantenimiento de la tensión arterial normal y al funcionamiento normal del Sist.

Conservar en lugar fresco (por debajo de 18ºC), seco, protegido de la luz solar y aislado del suelo. Consumir preferentemente antes de la fecha indicada en el envase.



