

Salsa coco aminos 330 gr

EAN: 022920000007

FABRICANTE: SALUD VIVA



Cocoaminos 330g Eco. Una verdadera delicatessen 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 azúcares.....34,57 g.
Fibra.....0,47 g.
Proteínas.....0,4 g.
Sal.....8,0 g.

Calcio..... 211,65 mg
Cloruro..... 4959,42 mg
Potasio.....430,45 mg

Ingredientes:

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

*Procedente de agricultura ecológica.

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



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. Nervioso

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

