

Azúcar de coco Bio, 500g - SIN GLUTEN - Biorganic

[Ver producto](#)

Azúcar de coco Bio, 500g - SIN GLUTEN - Biorganic

🔍 **Ingredientes:** Azúcar de coco (100%) ? Procedente de cultivo ecológico.

🔍 **Origen:** Indonesia

🔍 **Descripción:**

🔍 El azúcar de coco es un azúcar natural. Se obtiene de la savia de la palmera que produce cocos.

🔍 Tienen un bajo índice glicémico (El índice glucémico mide la velocidad en que los carbohidratos se convierten en glucosa en la sangre. De este modo un alimento con bajo índice glucémico causará un pequeño incremento y uno con alto índice glucémico provocará un pico muy alto de azúcar en sangre).

🔍 Es rico en potasio, magnesio, zinc y hierro, y es una fuente natural de vitaminas B1, B2, B3, B6 y C.

🔍 Contiene 16 de los 20 aminoácidos esenciales. El que se encuentra con mayor cantidad es la Glutamina. Este aminoácido nos permite mantener un equilibrio ácido/alcalino en nuestro cuerpo y nos ayuda a controlar los impulsos de ingerir alimentos dulces.

🔍 El azúcar de coco es una alternativa sana y deliciosa para todas aquellas personas que quieran controlar los niveles de azúcar y busquen un aporte natural en nutrientes.

🔍 **Uso:** Endulzante

Precio: 4,45€

[Añadir al carrito](#)

Biorganic

Marca española de alimentación ecológica, bio y natural.



Descripción

Azúcar de coco Bio, 500g - SIN GLUTEN - Biorganic

🔍 **Ingredientes:** Azúcar de coco (100%) ? Procedente de cultivo ecológico.

🔍 **Origen:** Indonesia

🔍 **Descripción:**

🔍 El azúcar de coco es un azúcar natural. Se obtiene de la savia de la palmera que produce cocos.

🔍 Tienen un bajo índice glicémico (El índice glicémico mide la velocidad en que los carbohidratos se convierten en glucosa en la sangre. De este modo un alimento con bajo índice glicémico causará un pequeño incremento y uno con alto índice glicémico provocará un pico muy alto de azúcar en sangre).

🔍 Es rico en potasio, magnesio, zinc y hierro, y es una fuente natural de vitaminas B1, B2, B3, B6 y C.

🔍 Contiene 16 de los 20 aminoácidos esenciales. El que se encuentra con mayor cantidad es la Glutamina. Este aminoácido nos permite mantener un equilibrio ácido/alcalino en nuestro cuerpo y nos ayuda a controlar los impulsos de ingerir alimentos dulces.

🔍 El azúcar de coco es una alternativa sana y deliciosa para todas aquellas personas que quieran controlar los niveles de azúcar y busquen un aporte natural en nutrientes.

🔍 **Uso:** Endulzante

Información Nutricional
(Valores por 100 g.)

Energía
1620 kJ/387 kcal

Proteínas
1,66 g

Hidratos de Carbono
93,40g

De los cuales azúcares
93,10g

Grasas
< 0,20g

De los cuales saturadas
0,00g

Fibra
1,10g

Sal
0,35g

Categoría: [Endulzantes naturales](#)

Etiquetas: [azúcar](#), [bio](#), [coco](#), [edulcorantes](#), [endulzante](#), [Natural](#), [sin gluten](#)

Información adicional

Peso: 0.5 kg