

INTENSON Cukier kokosowy



Cena: 12,85 zł

Opis słownikowy

Czas dostawy	2-5 dni
Opakowanie	350 g
Producent	INTENSON S.A. Całowanie 94G 05-480 Karczew
Rejestracja	

Opis produktu

BIO cukier kokosowy

BIO cocount sugar

Bogaty skład witaminowy i mineralny sprawia, że cukier kokosowy jest zdrowszą wersją słodzików, dostarczając organizmowi wielu cennych składników.

Cukier kokosowy składa się w ¾ z sacharozy a resztę stanowią glukoza i fruktoza.

Indeks glikemiczny cukru kokosowego jest stosunkowo niski i wynosi 35, więc nie powoduje skoków poziomu cukru i stężenia insuliny we krwi. Dzięki temu może być stosowany przez diabetyków, stabilizując poziom glukozy we krwi.

Ponadto charakteryzuje się wysoką zawartością żelaza.

Posiada łagodny, karmelowo-kokosowy smak oraz przyjemny zapach i dlatego świetnie sprawdza się jako aromatyczny dodatek do kawy i deserów.

Można go stosować na ciepło i na zimno jako składnik ciast i ciasteczek, drinków i koktajli oraz słodkich sosów.

W wypiekach stosuje się go tyle samo co białego cukru gdyż wykazują równy poziom słodkości.

Cukier kokosowy pasuje do dań pikantnych oraz słodko-kwaśnych.

Sposób użycia:

Stosować jako zamiennik cukru do słodzenia kawy, herbaty, oraz innych ciepłych i zimnych napojów, koktajli, deserów, do pieczenia i gotowania oraz jako ozdobna posypka do dań.

Składniki:

100% BIO cukier kokosowy

BIO cukier kokosowy to produkt ekologiczny pochodzący z gospodarstwa ekologicznego, w którym nie stosuje się środków chemicznych.

Przechowywać w oryginalnym, szczelnie zamkniętym opakowaniu, w chłodnym, ciemnym i suchym miejscu.