

KOKOSBLÜTEN PUDERZUCKER • AZÚCAR GLAS DE LA FLOR DEL COCO • KOKOSBLOESEM POEDERSUIKER • SUCRE DE FLEUR DE COCO EN POUDRE • ZUCCHERO A VELO A BASE DI FIORI DI COCCO

DE Kokosblüten Puderzucker. Ideal in feinem Gebäck, Schokolade, Kuchen und Zutat für Desserts als Ersatz für Zucker oder Sirup. Zutaten: 100% nicht-raffinierter Kokosblützucker^{*,1}.

ES Azúcar de flor de coco. Perfecto en tortas y tartas, chocolate, tartas y para coberturas de postres. Para sustituir azúcar o almíbar. Ingredients: 100% azúcar de flor de coco sin refinar^{*,1}.

FR Sucre de fleur de coco en poudre.

Idéal pour les pâtisseries fines, le chocolat, les tartes et pour parfaire les desserts en remplace-

ment du sucre ou du sirop. Ingrédients: 100% de sucre de fleur de coco non raffiné^{*,1}.

IT Zucchero

durch die Erntemitarbeiter hoch in den Bäumen geerntet. Ideale per la preparazione di dolci, torte, cioccolata e per la guarnitura di dessert. Sostituto dello zucchero o dello sciropato. Ingredienti: 100% zucchero di cocco non raffinato^{*,1}.

NL Kokosbloesem poedersuiker*. Ideaal in fijn gebak, chocolade, taarten en om desserten af te werken.

Ter vervanging van suiker of siroop. Ingrediënten: 100% ongeraffineerde kokosbloesemsuiker^{*,1}.

*=BIO, =FairTrade ¹=FairWorld

DEGI : Der glykämische Index gibt an, wie schnell Kohlenhydrate in das Blut aufgenommen werden. Ein niedriger GI (unter 55) wird weniger schnell absorbiert und führt zu weniger Höhen und Tiefen. ORAC : Ist ein Maß, das die Anzahl der Antioxydantien in der Nahrung ausdrückt. FR GI : L'index glycémique indique la rapidité avec laquelle les glucides sont absorbés dans le sang. Un GI bas (moins de 55 g) est absorbé moins rapidement et donne moins de hauts et de bas. ORAC : est une mesure qui exprime le nombre d'antioxydants dans les aliments. NL GI: Glycemicke index geeft aan hoe snel koolhydraten worden opgenomen in het bloed. Een lage GI (< 55) wordt minder snel opgenomen en geeft minder ups en downs. Orac is een maatstaaf voor het aantal antioxidanten in voeding.

mitz, en mélangent lentement, le nectar se transforme en un sucre délicieux et riche. **IT** Il dolce nettare dei fiori della noce di cocco viene raccolto a mano dalla sommità delle palme da cocco e quindi mescolato lentamente su fuoco a legna per essere trasformato in uno zucchero ricco e delizioso.

ES El dulce néctar de la flor del coco se extrae en lo alto de los árboles.

NL En el caldero sobre el fuego de leña, removiendo lentamente, el néctar se convierte en un azúcar rico y delicioso.

FR **AMAN PRANA** Sur un feu de bois dans une mar-

DE Der süße Nektar der Kokosblüte wird durch die Erntemitarbeiter hoch in den Bäumen geerntet. Im Kessel über dem Holzfeuer verändert der Nektar sich langsam in einen wunderbaren

ES mite, en mélangent lentement, le nectar se transforme en un sucre délicieux et riche. **IT** Il dolce nettare dei fiori della noce di cocco viene raccolto a mano dalla sommità delle palme da cocco e quindi mescolato lentamente su fuoco a legna per essere trasformato in uno zucchero ricco e delizioso.

NL **AMAN PRANA** Sur un feu de bois dans une mar-

mite, en mélangent lentement, le nectar se transforme en un sucre délicieux et riche. **IT** Il dolce nettare dei fiori della noce di cocco viene raccolto a mano dalla sommità delle palme da cocco e quindi mescolato lentamente su fuoco a legna per essere trasformato in uno zucchero ricco e delizioso.

ES mite, en mélangent lentement, le nectar se transforme en un sucre délicieux et riche. **IT** Il dolce nettare dei fiori della noce di cocco viene raccolto a mano dalla sommità delle palme da cocco e quindi mescolato lentamente su fuoco a legna per essere trasformato in uno zucchero ricco e delizioso.

NL **AMAN PRANA** Sur un feu de bois dans une mar-

Mittlerer Nährwert / Valor nutricional medio / Valeur nutritive moyenne
Valori nutrizionali medi / Gemiddelde voedingswaard Pro/par/pour 100g

Energie / energía / énergie / energie
Fett / grasas / matières grasses / grassi / vetten

Davon gesättigte Fettsäuren / de los cuales ácidos grasos saturados / dont acides gras saturés / di qui acidi grassi saturi / waarvan verzadigde vetzuren

Kohlenhydrate / carbohidratos / glucides / carboidrati / koolhydraten

Davon Zucker / of which sugars / dont sucres / di qui zuccheri / waarvan suikers

Ballaststoffe / fibra / fibres alimentaires / fibra / vezels

Eiweiß / proteína / protéines / proteine / eiwitten

Salz / sal / sel / sale / zout

Gula Java Fin 360g DE 18001 DE 18001

GI 35 • ORAC 2200/100g

CNK 3319-845

Mindestens haltbar bis / Major antes /
A consommer de préférence avant le /
Da consumarsi preferibilmente entro il /
Ten minste houdbaar tot
LOT



*BE-BIO-02
Nicht-EU Landwirtschaft
non-EU agriculture
agriculture non-UE
agricoltura non UE
Niet-EU Landbouw



100%

FAIRTRADE

Nicht raffiniert • No refinado • Non raffiné • Grezzo • Ongeraffineerd

GULA JAVA FIN
GI 35 • ORAC 2200/100g

Noble-House NV
B. Latourlei 97
BE-2930 Brasschaat
www.amanprana.eu
Made in Indonesia

VEGAN

HALAL

5 425013 647069