

KOKOSBLÜTEN ZUCKER • COCONUT BLOSSOM SUGAR • KOKOSBLOESEM SUIKER • SUCRE DE FLEUR DE COCO • ZUCCHERO DI FIORI DI COCCO

DE Kokosblüten Zucker als Ersatz von Zucker oder Sirup. Der nachhaltigste Zucker (FAO). Zutaten: 100% nicht-raffinierter Kokosblüten Zucker^{1,2,*}. **EN** Coconut blossom sugar to use instead of sugar or syrup. Most sustainable sugar (FAO). Ingredients: 100% unrefined coconut blossom sugar^{1,2,*}. **FR** Le sucre de fleur de coco pour remplacer le sucre ou le sirop. Principalement des sucres durables (FAO). Ingrédients :

100% de sucre de fleur de coco non raffiné^{1,2,*}. **IT** Lo zucchero di fiori di cocco adatto come sostituto dello zucchero o dello sciroppo. Zucchero più sostenibile (FAO). Ingredienti: 100% di zucchero di fiori di cocco non raffinato^{1,2,*}. **NL** Kokosbloesem suiker ter vervanging van suiker of siroop. Meest duurzame suiker (FAO). Ingrediënten: 100% ongeraffineerde kokosbloesem suiker^{1,2,*}. **1=FairWorld 2=FairTrade**

DE Der süße Nektar der Kokosblüte wird durch die Entemitarbeiter hoch in den Bäumen geerntet. Im Kessel über dem Holzfeuer verändert der Nektar sich langsam in einen wunderbaren und reichhaltigen Zucker. **EN** The sweet nectar of coconut blossom is harvested by tappers high in the trees. Above the log fire, the nectar slowly changes into a delicious and rich sugar as it is gently stirred in the pan. **FR** Le doux nectar de la fleur de coco est récolté haut dans les arbres. Sur un feu de bois dans une marmite,

en mélangeant 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** De zoete nectar van de kokosbloesem, wordt door tappers hoog in de bomen geoogst. Boven het houtvuur in de ketel verandert de nectar langzaam roerend in een heerlijke rijke suiker.

Mittlerer Nährwert / Average nutritional value / Valeur nutritive moyenne
Valori nutrizionali medi / Gemiddelde voedingswaarde

Pro/per/par 100g	
Energie/energy/énergie/energia	1599kJ/382kcal
Fett/fat/gras/graisses/grassi/vetten	0,12 g
Davon gesättigte Fettsäuren/of which saturates/dont acides gras saturés/di qui acidi grassi saturi/waarvan verzadigde vetzuren	0,11 g
Kohlenhydrate/carbohydrate/glucides/carboidrati/koolhydraten	92,5 g
NL De zoete nectar van de kokosbloesem, wordt door tappers hoog in de bomen geoogst. Boven het houtvuur in de ketel verandert de nectar langzaam roerend in een heerlijke rijke suiker.	92,5 g
Ballaststoffe/fibre/fibres alimentaires/vezels	2,5 g
Eiweiß/protein/protéines/proteine/eiwitten	2 g
Salz/salt/sel/sale/zout	0,07 g

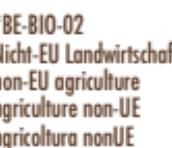
7P0345

Yin -30
Bovis 9000 2930 Brasschaat-België
made in Indonesia

Noble-House NV
B. Latourlei 97
www.noble-house.tk

Mindestens haltbar bis
Best Before/A consommer avant le
Da consumarsi preferibilmente entro il
Tenminste houdbaar tot
Lot no.:

e310g **GULA JAVA BRUT**
GI 35 • ORAC 2200/100g



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

5 425013 642835

Nicht raffiniert • Unrefined • Non raffiné

COCONUT BLOSSOM SUGAR • SUCRE DE FLEUR DE COCO

Grezzo • Ongeraffineerd

DE Kokosblüten Zucker. Als Ersatz von Zucker oder Sirup. Der nachhaltige Zucker (FAO). **Zutaten:** 100% nicht-raffinierter Kokosblüten Zucker^{1,*}.

ES Azúcar de flor de coco. Para sustituir azúcar o almíbar. Azúcar más sostenible (FAO). **Ingredientes:** 100% azúcar de flor de coco sin refinar^{1,*}.

FR Le sucre de fleur de coco. Pour remplacer le sucre ou le sirop. Principalement des sucres durables (FAO).

Ingrédients : 100% de sucre de fleur de coco non raffiné^{1,*}. **NL** Kokos-

bloesem suiker. Ter vervanging van suiker of siroop. Meest duurzame suiker (FAO). **Ingrediënten:** 100% onge-raffineerde kokosbloesem suiker^{1,*}.

EN Coconut blossom sugar. To use instead of sugar or syrup. Most sustainable sugar (FAO). **Ingredients:** 100% unrefined coconut blossom sugar^{1,*}. **IT** Lo zucchero di fiori di cocco. Adatto come sostituto dello zucchero o dello sciroppo. Zucchero più sostenibile (FAO). **Ingredienti:** 100% di zucchero di fiori di cocco non raffinato^{1,*}.

FR Le doux nectar de la fleur de coco est une richesse chérie, récoltée haut dans les arbres par les récolteurs.

DE Der süße Nektar der Kokosblüte ist ein sehr geschätzter reichhaltiger Stoff aus der Natur und wird durch die Erntemitarbeiter hoch in den Bäumen geerntet. Im Kessel über dem Holzfeuer verändert der Nektar sich langsam in einen wunderbaren und reichhaltigen Zucker. **NL** De zoete Nectar van de kokosbloesem is een gekoesterde rijkdom, door tappers hoog in de bomen geoogst. Boven het houtvuur roerend in een heerlijk rijke suiker.

EN Coconut blossom sugar. To use instead of sugar or syrup. Most sustainable sugar (FAO). **Ingredients:** 100% unrefined coconut blossom sugar^{1,*}. **IT** Lo zucchero di fiori di cocco. Adatto come sostituto dello zucchero o dello sciroppo. Zucchero più sostenibile (FAO). **Ingredienti:** 100% di zucchero di fiori di cocco non raffinato^{1,*}.

ES El dulce néctar de la flor del coco se extrae en lo alto de los árboles. En el caldero sobre el fuego de leña, removiendo lentamente, el néctar se convierte en un azúcar rico y delicioso.

FR Le doux nectar de la fleur de coco est une richesse chérie, récoltée haut dans les arbres par les récolteurs. Sur un feu de bois dans une marmite, en mélangeant 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. En el caldero sobre el fuego de leña, removiendo lentamente, el néctar se convierte en un azúcar rico y delicioso.

**Mittlerer Nährwert/Valor nutritivo medio/Valeur nutritionnelle moyenne
Valori nutrizionali medi / Gemiddelde voedingswaarde** Pro/por/par/per 100g

Energie/energía/énergie/energia/energie 1599kJ/382kcal

Fett/grasas/matières grasses/grassi/vetten 0,5 g

Davon gesättigte Fettsäuren/de los cuelas ácidos grasos saturados/dont acides gras saturés/di qui acidi grassi saturi/waarvan verzadigde vetzuren 0,5 g

Kohlenhydrate/carbohydratos/glucides/carboidrati/koolhydraten 92 g

Davon Zucker/de los cuales azúcares/dont sucres/di qui zuccheri/waarvan suikers 91 g

Ballaststoffe/fibre/fibres alimentaires/fibra/vezels 2,0 g

Eiweiß/proteína/protéines/proteine/eiwitten 2,0 g

Salz/sal/sel/sale/zout 0 g

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



KOKOSBLÜTEN ZUCKER • KOKOSBLOESEM SUIKER • ZUCCHERO DI FIORI DI COCCO

GULA JAVA BRUT

GI 35 • ORAC 2200/100g

Mindestens haltbar bis/Beste before
Mejor antes/A consommer avant le/
Da consumarsi preferibilmente entro il/
Ten minste houdbaar tot
Lot no.:

FLO ID-44061
Coconut blossom sugar:
Fairtrade certified,
traded, audited and sourced from
Fairtrade producers, total 100%.
For more visit
info.fairtrade.net/sourcing



e 1000 g

DE GI : 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 Antioxidantien in der Nahrung ausdrückt. FR IG : L'index glycémique indique la rapidité avec laquelle les glucides sont absorbés dans le sang. Un IG bas (moins de 55 ans) 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 : Glycemic 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 maatstaf voor het aantal antioxidanten in voeding.



5 425013 642873