

Nicht raffiniert • Unrefined • Non raffiné

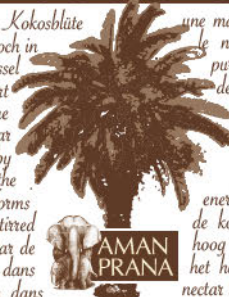
COCONUT BLOSSOM SUGAR & CACAO • SUCRE DE FLEUR DE COCO & CACAO

Grezzo • Ongeraffineerd

DE In warmer oder kalter Milch, Wasser, Getreidegetränk, Fruchtsaft. Gibt nachhaltige Energie durch den niedrigen glykämischen Index. Für Topleistungen. Kokosblüten Zucker Kakao-Phantasie. Zutaten: 79% Kokosblüten Zucker^{1,2*} (ID), 20% entöltes Kakaopulver^{2*}, 0,5% Vanille^{2*}, 0,5% Zimt^{*} **EN** In hot or cold milk, water, cereal drink, fruit juice. Provides long-lasting energy because of its low glycemic index. High performance. Coconut blossom sugar cocoa fantasy. Ingredients: 79% coconut blossom sugar^{1,2*} (ID), 20% low-fat cacao powder^{2*}, 0,5% vanilla^{2*}, 0,5% cinnamon^{*} **FR** Dans du lait chaud ou froid, de l'eau, boisson à base de céréales, jus de fruit. Confère une énergie de longue durée via un indice glycémique faible. Pour les meilleures prestations. Sucre

de fleur de coco fantaisie de cacao. Ingrédients: 79% de sucre de fleur de coco^{1,2*} (ID), 20% de poudre de cacao maigre^{2*}, 0,5% de vanille^{2*}, 0,5% de cannelle^{*} **IT** In latte caldo o freddo, acqua, bevande ai cereali o succo di frutta. Apporta energia a lunga durata grazie a un ridotto indice glicemico. Adatta a prestazioni ad alto livello. Fantasia di cacao con zucchero di fiori di cocco. Ingredienti: 79% di zucchero di fiori di cocco^{1,2*}, 20% di cacao magro in polvere^{2*}, 0,5% di vaniglia^{2*} (ID), 0,5% di cannella^{*} **NL** In warme of koude melk, water, graandrank of vruchtensap. Geeft langdurige energie door de lage glycemische index. Voor topprestaties. Kokosbloesem suiker cacao fantasie. Ingrediënten: 79% kokosbloesem suiker^{1,2*} (ID), 20% magere cacaopoeder^{2*}, 0,5% vanille^{2*}, 0,5% kaneel^{*}

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 reine Energie. **EN** The sweet nectar of coconut blossom is harvested by tappers high in the trees. Above the log fire, the nectar slowly transforms into pure energy 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 énergie pure. **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 pura energia. **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 pure energie.

¹=FairWorld, ²=FairTrade * =BIO

Mittlerer Nährwert/Average nutritional value/Valeur nutritive moyenne/
Valori nutrizionali medi/Gemiddelde voedingswaarde/100g

Energie/energy/énergie/energia	1687kJ/403kcal
Fett/fat/graisses/grassi/vetten	2,5 g
Davon gesättigte Fettsäuren/of which saturates/dont acides gras saturés/ di qui acidi grassi saturi/waarvan verzadigde vetzuren	1,5 g
Kohlenhydrate/carbohydrate/glucides/carboidrati/koolhydraten	78,5 g
Davon Zucker/of which sugars/dont sucres/di qui zuccheri/waarvan suikers	74 g
Ballaststoffe/fibre/fibres alimentaires/vezels	8 g
Eiweiß/protein/protéines/proteine/eiwitten	14 g
Salz/salt/sel/sale/zout	0 g

Noble-House NV • B. Latourlei 97 • BE-2930 Brasschaat • www.amanprana.eu

KOKOSBLÜTEN ZUCKER & KAKAO • KOKOSBLOESEM SUIKER & CACAO • ZUCCHERO DI FIORE DI COCCO & CACAO

Mindestens haltbar bis/Best before
Major antes/A consommer de préférence
avant le/Da consumarsi preferibilmente
entro il/Ten minste houdbaar tot
Lot N°.:



GULA JAVA CACAO
e 390g GI 30 • ORAC 19152/100g



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



Gula Java Cacao 390g DE-DNFIE 642859 22/03/2021

DNV 2912182

Nicht raffiniert • Unrefined • Non raffiné

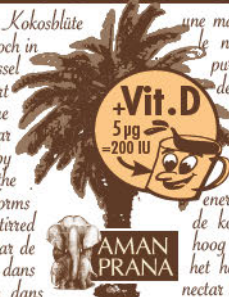
COCONUT BLOSSOM SUGAR & CACAO • SUCRE DE FLEUR DE COCO & CACAO

Grezzo • Ongeraffineerd

DE In warmer oder kalter Milch, Wasser, Getreidegetränk, Fruchtsaft. Gibt nachhaltige Energie durch den niedrigen glykämischen Index. Für Topleistungen. Kokosblüten Zucker Kakao-Phantasie. Zutaten: 79% Kokosblüten Zucker^{1,2*}(ID), 20% entöltes Kakaopulver^{2*}, 0,5% Vanille^{2*}, 0,5% Zimt^{*} **EN** In hot or cold milk, water, cereal drink, fruit juice. Provides long-lasting energy because of its low glycemic index. High performance. Coconut blossom sugar cocoa fantasy. Ingredients: 79% coconut blossom sugar^{1,2*}(ID), 20% low-fat cacao powder^{2*}, 0,5% vanilla^{2*}, 0,5% cinnamon^{*} **FR** Dans du lait chaud ou froid, de l'eau, boisson à base de céréales, jus de fruit. Confère une énergie de longue durée via un indice glycémique faible. Pour les meilleures prestations. Sucre

de fleur de coco fantaisie de cacao. Ingrédients: 79% de sucre de fleur de coco^{1,2*}(ID), 20% de poudre de cacao maigre^{2*}, 0,5% de vanille^{2*}, 0,5% de cannelle^{*} **IT** In latte caldo o freddo, acqua, bevande ai cereali o succo di frutta. Apporta energia a lunga durata grazie a un ridotto indice glicemico. Adatta a prestazioni ad alto livello. Fantasia di cacao con zucchero di fiori di cocco. Ingredienti: 79% di zucchero di fiori di cocco^{1,2*}, 20% di cacao magro in polvere^{2*}, 0,5% di vaniglia^{2*}(ID), 0,5% di cannella^{*} **NL** In warme of koude melk, water, graandrank of vruchtensap. Geeft langdurige energie door de lage glycemische index. Voor topprestaties. Kokosbloesem suiker cacao fantasie. Ingrediënten: 79% kokosbloesem suiker^{1,2*}(ID), 20% magere cacaopoeder^{2*}, 0,5% vanille^{2*}, 0,5% kaneel^{*}

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 reine Energie. **EN** The sweet nectar of coconut blossom is harvested by tappers high in the trees. Above the log fire, the nectar slowly transforms into pure energy 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 énergie pure. **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 pura energia. **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 pure energie.

¹=FairWorld, ²=FairTrade * =BIO

Mittlerer Nährwert/Average nutritional value/Valeur nutritive moyenne/Valori nutrizionali medi/Gemiddelde voedingswaarde/100g

Energie/energy/énergie/energia	1687kJ/403kcal
Fett/fat/graisses/grassi/vetten	2,5 g
Davon gesättigte Fettsäuren/of which saturates/dont acides gras saturés/di qui acidi grassi saturi/waarvan verzadigde vetzuren	1,5 g
Kohlenhydrate/carbohydrate/glucides/carboidrati/koolhydraten	78,5 g
Davon Zucker/of which sugars/dont sucres/di qui zuccheri/waarvan suikers	74 g
Ballaststoffe/fibre/fibres alimentaires/vezels	8 g
Eiweiß/protein/protéines/proteine/eiwitten	14 g
Salz/salt/sel/sale/zout	0 g

Vitamin/vitamine/vitamina D(D2) 5µg/15g=100%, 33µg/100g=660% ETM/RDI/DJR/RDA/ADH
Noble-House NV • B. Latourlei 97 • BE-2930 Brasschaat • www.amanprana.eu

KOKOSBLÜTEN ZUCKER & KAKAO • KOKOSBLOESEM SUIKER & CACAO • ZUCHERO DI FIORE DI COCCO & CACAO

Mindestens haltbar bis/Best before
Major antes/A consommer de préférence
avant le/Da consumarsi preferibilmente
entro il/Ten minste houdbaar tot
Lot N°.:



e 390g

GULA JAVA CACAO
GI 30 • ORAC 19152/100g



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



Gula Java Cacao 390g DE:DNFIE 642859 25/03/2021

DNV 2912182