

Nicht raffiniert • Unrefined • Non raffiné COCONUT BLOSSOM SUGAR & CACAO • SUCRE DE FLEUR DE COCO & CACAO Grezzo • Ongeraffineerd

DE Leistungsgetränk mit Kokosblütenzucker und Kakao
Zutaten: 79% Kokosblüten Zucker^{1,2,*} (ID), 20% entölt Kakaopulver^{2,*}, 0,5% Vanille^{2,*}, 0,5% Zimt^{*}. Zubereitung: 1 Teelöffel bis 1 Esslöffel Gula Java Leistungsgetränk in warmer oder kalter Milch, Wasser, Getreidegetränk oder Fruchtsaft. Gibt nachhaltige Energie durch den niedrigen glykämischen Index. Für Topleistungen. Auch ideal als Kur: 3- bis 5-mal pro Tag einen Teelöffel in 500 ml Wasser. Und weiter nichts. **ES** Bebida de rendimiento con azúcar de flor de coco y cacao. **Ingredientes:** 79% azúcar de la flor del coco^{1,2,*} (ID), 20% cacao magro en polvo^{2,*}, 1% vainilla^{2,*}, 0,5% canela^{*}. Preparación: Entre 1 cucharadita y 1 cucharada de la bebida energética Gula Java en leche caliente o fría, agua, bebida de cereales o zumo de frutas. Da energía duradera gracias a su bajo índice glucémico. Para un rendimiento extraordinario. **FR** Boisson performante au sucre de fleur de coco et cacao. **Ingredients :** 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 canelle^{*}. Préparation : Une cuiller à café à une cuiller à soupe de boisson énergisante Gula Java dans du lait chaud ou froid, de l'eau, une boisson à base de

céréales ou un jus de fruit. Confère une énergie de longue durée via un indice glycémique faible. Pour les meilleures prestations. Idéal en tant que cure également: 3 à 5 fois par jour 1 cuiller à café dans 500ml d'eau. **NL** Prestatiedrank met kokosbloesem suiker en cacao. **Ingrediënten:** 79% kokosbloesem suiker^{1,2,*} (ID), 20% magere cacaoapoeder^{2,*}, 0,5% vanille^{2,*}, 0,5% kanneel^{*}. Geeft langdurige energie door de lage glycemische index. Voor topprestaties. Bereiding: 1 theelepel tot 1 eetlepel Gula Java cacaodrank oplossen in warme of koude melk, water, graandrank of vruchtensap. Ook ideaal als kuur: 3 tot 5x per dag 1 theelepel in 500 ml water. **EN** Performance drink with coconut blossom sugar and cocoa. **Ingredients:** 79% coconut blossom sugar^{1,2,*}, 20% low-fat cacao powder^{2,*}, 0,5% vanilla^{2,*}, 0,5% cinnamon^{*}. **IT** Energy drink di cacao con zucchero di fiori di cocco^{*}. **Ingredienti:** 79% di zucchero di fiori di cocco^{1,2,*} (ID), 20% di cacao magro in polvere^{2,*}, 0,5% di vaniglia^{2,*}, 0,5% di cannella^{*}. Apporta energia a lunga durata grazie a un ridotto indice glicemico. Adatta a prestazioni ad alto livello. Preparazione: Un cucchiaino/un cucchiaino dell'energy drink Gula Java sciolto in latte caldo o freddo, acqua, bevande ai cereali o succo di frutta. ¹=FairWorld, ²=FairTrade, ^{*}=BIO

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 in de ketel verandert de nectar langzaam roerend in een heerlijk rijke suiker. **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, removiendolentamente, el néctar se convierte en pura energía.

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

Energie/energia/énergie/energia/energia	1687kJ/403kcal
Fett/grasas/matières grasses/grassi/vetten	2,3 g
Davon gesättigte Fettsäuren/de los cuelas ácidos grasos saturados/dont acides gras saturés/di qui acidi grassi saturi/waarvan verzadigde vetzuren	1,4 g
Kohlenhydrate/carbohidratos/glucides/carboidrati/koolhydraten	78,2 g
Davon Zucker/de los cuales azúcares/dont sucres/di qui zuccheri/waarvan suikers	73,8 g
Ballaststoffe/fibre/fibres alimentaires/fibra/vezels	7,6 g
Eiweiß/proteína/protéines/proteine/eiwitten	13,6 g
Salz/sal/sel/sale/zout	0,1 g

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



^{*}BE-BIO-02
 Nicht-EU Landwirtschaft
 non-EU/non UE Agriculture
 Agricoltura non UE/Niet-EU
 Landbouw



CNK 2952190

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

Mindestens haltbar bis/Beste before
 Mejor antes/A consumer 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 79%.
 For more visit
 info.fairtrade.net/sourcing



e 1300 g

GULA JAVA CACAO
 GI 30 • ORAC 19152/100g

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: Glycemische 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.



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 Kakaopulver², 0,5% Vanille², 0,5% Zimt² **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 powder², 0,5% vanilla², 0,5% cinnamon² **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 maigre², 0,5% de vanille², 0,5% de cannelle² **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 polvere², 0,5% di vaniglia²(ID), 0,5% di cannella² **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 cacaopoeder², 0,5% vanille², 0,5% kaneel²

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°:

°FLO ID-44061
Coconut blossom sugar:
Fairtrade certified,
traded, audited and sourced from
Fairtrade producers, total 79%.
For more visit
info.fairtrade.net/sourcing



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

