

Kokosový cukr je **ideální alternativou k běžnému cukru**. Má totiž **stejnou sladivost**, ale **jen poloviční glykemický index** a navíc **1/4 jeho obsahu tvoří minerály a vitamíny**. Nadto není nijak průmyslově rafinován – je to čistě přírodní sladidlo, získávané ručním sběrem šťávy z květů kokosové palmy, která je zkaramelizována a vysušena.

Jaký je a co obsahuje oproti bílému cukru?

- **má stejnou sladivost** – tedy jím můžete bílý cukr nahradit v poměru 1:1
- **23 % tvoří vitamíny, minerály a aminokyseliny** – zatímco bílý cukr je “prázdný”
- **ideální pro diabetiky díky polovičnímu glykemickému indexu** jen 35 – naopak bílý cukr, třtinový cukr a dokonce i med mají vysoký, téměř dvojnásobný glykemický index 55 – 70
- **14 aminokyselin**, z nichž si naše tělo vyrábí bílkoviny a jsou nutné zejména pro růst a regeneraci buněk a metabolismus
- **antioxidanty**, zpomalující stárnutí organismu a proti rakovině
- **vitamíny skupiny B** (B1, B2, B3, B6) pro správnou funkci přeměny a vstřebávání živin
- **zinek**, který posiluje imunitní systém, játra, slinivku, pohlavní orgány a kůži; **hořčík** pro správnou funkci nervů, svalů; **draslík** pro regulaci vody a snižování krevního tlaku; **železo** proti anémii
- **vlákninu** inulín, která čistí a vyživuje střeva
- 77 % tvoří cukry (71 % sacharóza, 3 % fruktóza, 3 % glukóza)

Použití

Všude tam, kde byste použili klasický cukr – např. do kávy, čajů, pečení, koláčů, dezertů, zmrzlin, pudinků, do omáček, jako náhrada jiných přírodních cukrů a sirupů. Nahradte jím bílý cukr v poměru 1:1, nebo jej zkuste použít i méně.

www.almaterra.eu

eshop obchod@almaterra.eu tel. 605 554 005

** doprava po Praze zdarma – i při objednávce jen 1 produktu **