



# Jabuvit®

Natürlich Bio

## BIO Kokosblütenzucker

fettfrei - vegan - vegetarisch - niedriger glykämischer Index

Der Kokosblütenzucker wird auf traditioneller Herstellungsweise aus Blütennektar der Kokospalmen gewonnen. Der Blütennektar ist ein naturbelassener, nicht raffinierter brauner Zucker in reiner Bio-Qualität, der süßlich nach Karamell schmeckt. Der braune Kokosblütenzucker ist hervorragend geeignet zum Kochen, Backen bis hin zum Süßen von Speisen und Getränken.

**Zutaten:** BIO Kokosblüten\*

\*aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.

Achten Sie auf eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung und gesunde Lebensweise.

**Lagerung:** Bitte den wiederverschließbaren Standbodenbeutel nach Gebrauch sofort verschließen. Vor Wärme schützen und trocken aufbewahren.

| Nährwertangaben               | pro 100 g           |
|-------------------------------|---------------------|
| Brennwert                     | 1591 kJ<br>380 kcal |
| Fett                          | 0,0 g               |
| - davon gesättigte Fettsäuren | 0,0 g               |
| Kohlenhydrate                 | 95,0 g              |
| - davon Zucker                | 86,0 g              |
| Ballaststoffe                 | 1,0 g               |
| Eiweiß                        | 2,0 g               |
| Salz                          | 0,01 g              |

Ungeöffnet  
mindestens  
haltbar bis:

e 1000g

12322



Exklusiv hergestellt für und Vertrieb durch:  
Body Attack GmbH & Co. KG,  
Waldhofstraße 19, 25474 Ellerbek [www.jabuvit.de](http://www.jabuvit.de)  
Hergestellt in Deutschland



DE-ÖKO-005

Nicht-EU-Landwirtschaft

