



Farine de noix de coco bio

Riche en fibres alimentaires, sans gluten

Cette farine de noix de coco très fine de premier choix est tirée de la chair fraîche et partiellement dégraissée de noix de coco issues de l'agriculture biologique contrôlée. Elle présente une excellente alternative à la farine de céréales usuelle. Les personnes souhaitant faire attention à leur alimentation peuvent préparer tout simplement des pâtes à gâteaux, des pâtisseries et même du pain à 100 % avec cette farine de noix de coco sans gluten et riche en fibres alimentaires. Même dans les recettes classiques, il est possible de remplacer 25 % de la farine de céréales par de la farine de noix de coco qui contient plus de fibres alimentaires et de protéines et moins de glucides. Avec son goût naturellement un peu sucré et son arôme finement exotique, la farine de noix de coco affînera beaucoup de plats. Elle est également parfaite pour lier les sauces ainsi qu'en tant que source de fibres supplémentaire dans les yaourts, muslis ou shakes protéinés.



Ingrédients : 100 % farine de noix de coco de l'agriculture biologique contrôlée.

Valeurs nutritives moyennes	par 100 g
Valeur calorique	1441 kJ/348 kcal
Lipides	12 g
- dont acides gras saturés	11 g
Glucides	22 g
- dont sucres	21 g
Fibres	43 g
Protides	16 g
Sel	0,13 g



Garantie écologique 001 DE
Agriculture non UE

À conserver hermétiquement fermé et au sec.

Contenu : 1 kg

Article n° 671

Eti0717