



Chips de coco bio

Vous devrez absolument goûter ce délice exotique croquant ! La chair mûre et aromatique de noix de coco issues de l'agriculture biologique contrôlée est coupée en tranches fines, séchée avec précaution, puis torréfiée. Le résultat est un en-cas au goût de noix de coco caramélisée d'une saveur inégalée. Sans conservateurs, exhausteurs ni gluten, riches en fibres alimentaires, elles offrent une excellente alternative aux chips et autres biscuits salés classiques. Tout simplement délicieuses à grignoter, dans les desserts et les céréales, pour la pâtisserie et la cuisine asiatique. Attention à ne pas devenir addictifs !

Ingrédients : chips de noix de coco* (env. 85 %), sucre de fleurs de coco*, sel.
*issus de l'agriculture biologique contrôlée

Peut contenir des traces de dioxyde de soufre.

Valeurs nutritives moyennes	par 100 g
Valeur calorique	2600 kJ/ 630 kcal
Lipides	55 g
- dont acides gras saturés	51 g
Glucides	21 g
- dont sucres	21 g
Fibres	15 g
Protides	6 g
Sel	1 g



DE-ÖKO-001
Agriculture non UE

À conserver hermétiquement fermé et au sec.

Contenu 150 g

Article n° 672

Fo0722