



## Sirop de Yacón bio

Une délicieuse alternative au sucre

La poire de terre ou Yacón (*Smallanthus sonchifolius*) est une plante originaire d'Amérique du Sud, où elle est utilisée depuis des siècles en tant qu'aliment. Le sirop tiré de ses tubercules juteux et sucrés offre une excellente et délicieuse alternative au sucre cristallin traditionnel. Sa forte teneur en fructo-oligosaccharides (FOS) et en fibres alimentaires indigestes fait du sirop de Yacón un édulcorant à faible glycémie, contenant peu de calories et donc intéressant pour tous ceux qui souhaitent réduire leur consommation de sucre. Notre sirop de Yacón bio 100 % pur, à l'état naturel, est fabriqué avec des tubercules de Yacón cultivé au Pérou selon de stricts principes écologiques. Son goût caractéristique merveilleusement doux est d'une suavité légère et fruitée. Les emplois du sirop de Yacón sont multiples, il convient parfaitement pour sucrer les boissons, les desserts et les céréales, mais s'emploie aussi en cuisine et en pâtisserie.

**Ingrédients :** 100 % sirop de Yacón issue de l'agriculture biologique contrôlée.

Valeurs nutritives moyennes	par 100 g
Valeur calorique	1119 kJ/267 kcal
Lipides	0,6 g
- dont acides gras saturés	0,3 g
Glucides	53 g
- dont sucres	46 g
Fibres	21 g
Protides	1,5 g
Sel	< 0,01 g



DE-ÖKO-001

Agriculture non UE

À conserver hermétiquement fermé et au sec.

### Contenu 250 g

Article n° 465

Eti0720