

Nei tradizionali panetti di zucchero integrale ottenuti dal nettare della "Pianta della Vita", la Palma da Cocco (cocos nucifera), sono custodite proprietà uniche. Questo nettare viene, infatti, raccolto dai grandi fasci di fiori, di color giallo vivido, e semplicemente modellato in panetti nel rispetto di tradizioni millenarie tipiche dell'Isola di Bali. E' qui che il Metodo Panela, sapiente ed unica tecnica artigianale di "grattugiare" i panetti in un granulato irregolare, fa la differenza proteggendone l'integrità: solo così nasce Gulamerah di Bali. La sua natura integrale, caratterizzata da minerali e fibre come l'inulina, ne favorisce un assorbimento graduale da parte dell'organismo. Un alimento gustoso e completo per dolcificare ed insaporire con un occhio attento alla salute. Pratiche zollette da sciogliere in thé, tisane e caffè o anche solo in acqua per una bevanda dissetante.



IT-BIO-007
AGRICOLTURA NON UE

ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAFT

IT BIO 007

OPERATORE
CONTROLLATO N°

A42E



Panela[®]
TRADIZIONE GUSTO BENESSERE

**ZUCCHERO
DI COCCO**
integrale

ZOLLETTE

BIOLOGICO

GULAMERAH DI BALI

Ingredienti: zucchero integrale di palma da cocco biologico.

Valori nutrizionali medi per 100g

Energia 1532kJ - 361kcal

Grassi nd
di cui acidi grassi saturi nd

Carboidrati 86g
di cui zuccheri 86g
saccarosio 63g
fruttosio 3g
glucosio 1g
altri polisaccaridi 19g

Fibre (fruttoligosaccaridi-inulina)

Proteine 2g

Sale 0,07g

Potassio 558mg - 28%*

Zinco 2,5mg - 25%*

* % dei consumi di riferimento giornalieri

Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce del sole.

da consumarsi preferibilmente entro il e lotto:

confezionato da: G.T.C. Srl - Panela
Via Pascoli 6 - Pontenure (Pc)
t 0523/510145 - www.panela.it

175g^e