



0309490000

Sucre de coco Bio - par 250 g

- Sucre de coco bio naturel
- Goût caramel gourmand
- Alternative au sucre classique



Patisdecor



Sucre de coco bio 250 g au goût naturellement caramélisé

Le **sucre de coco bio 250 g** est une alternative naturelle au sucre classique, appréciée pour sa saveur douce aux notes de caramel. Issu du nectar de fleur de coco, il s'utilise facilement dans toutes vos préparations sucrées comme salées.

Sa texture fine et sa couleur brun doré en font un ingrédient polyvalent en cuisine. Il permet d'apporter une touche aromatique subtile tout en conservant un usage similaire au sucre blanc ou au sucre de canne.

Les avantages du sucre de coco bio

- Issu de l'agriculture biologique
- Goût délicat avec des notes de caramel
- Peut remplacer le sucre blanc dans toutes les recettes
- Texture fine facile à incorporer
- Convient aux préparations sucrées et pâtisseries
- Produit d'origine naturelle

Un sucre polyvalent en cuisine

Le **sucre de coco bio** s'intègre facilement dans de nombreuses recettes. Il est idéal pour les pâtisseries, biscuits, desserts ou boissons chaudes.

Il peut être utilisé comme un sucre classique, en remplacement total ou partiel, pour apporter une saveur légèrement plus riche et gourmande.

Composition et origine

- **Ingrédient** : nectar de fleur de coco* (coco nucifera). *Issu de l'agriculture biologique*
- **Allergènes** : peut contenir des traces de lait, soja, gluten, œuf, fruits à coque et sulfites
- **Origine** : Indonésie

Informations nutritionnelles (pour 100 g)

- Énergie : 382 kcal / 1624 kJ
- Matières grasses : 0,6 g
- dont acides gras saturés : 0,3 g
- Glucides : 93 g
- dont sucres : 86 g
- Protéines : 1,2 g
- Sel : 0,19 g

Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Poids	250 g
-------	-------

Ref : 0309490000