



# La MAISON DU COCO

« produits authentiques et fins du coco »

## Sucre - Nectar de fleurs de Coco, Bio

Le sucre de fleurs de coco bio est produit aux Philippines, naturellement, sans additifs, à partir de la sève des fleurs du cocotier. La production est qualitative et traditionnelle :

- La sève de coco est extraite exclusivement des variétés « Cocos Nucifera », connues pour apporter le maximum de nutriments.
- La sève de coco est récoltée le matin. Encore fraîche, elle est cuite tout-de-suite (contrairement à d'autres pays d'Asie du Sud Est). Ainsi la fermentation de la sève est évitée, pour préserver tout le goût et l'arôme du sucre. L'utilisation immédiate de la sève fraîche permet aussi de respecter des normes bactériologiques strictes.
- La sève des fleurs de coco est cuite au feu de bois, selon la tradition,
- En début de cuisson le produit est liquide : c'est le nectar. En continuant la cuisson la solution cristallise et on obtient le sucre de coco.
- Le sucre de coco est garanti 100% coco (ce n'est pas le cas ailleurs), dans la mesure où les fermiers « coco » ne produisent pas de sucre de canne en même temps.

Largement consommé dans les Tropiques, il est à la fois très sucrant, diététiquement performant par ses valeurs nutritionnelles élevées, et possède un indice glycémique faible :

- 1) Le sucre de coco est composé à environ 90% de glucides (82% sucrose, 5% fructose, 3% glucose. Il apporte une sensation de « sucré » à la fois prononcée et légère. Il est bien adapté à la production de gâteaux, biscuits et chocolats.
- 2) Le sucre de coco est riche en **vitamines**, surtout en vitamines B :
  - ✚ Vitamine B1, ou Thiamine,
  - ✚ Vitamine B3,
  - ✚ Vitamine B6, ou Pyridoxine,
  - ✚ Vitamine B7, ou Inositol (128mg/dl),
- 3) Le sucre de coco est riche en **éléments essentiels** :
  - ❖ Potassium, **10300 mg/L** (sucre blanc : 25, sucre roux 650),
  - ❖ Chlore, **4700 mg/L** (sucre blanc 100, sucre roux 180),
  - ❖ Azote, **2020 mg/L** (sucre blanc 0, sucre roux 100),
  - ❖ Zinc, **21 mg/L** (sucre blanc 1, sucre roux 2),
  - ❖ Fer, **22 mg/L** (sucre blanc 1, sucre roux 1),
- 4) Le sucre de coco a **un indice glycémique (IG) de 35 (us) ou 22 (eu)**. Ce taux est reconnu comme faible, et dénote un pouvoir glycémiant classifié comme « faible ».

La Maison du Coco® vous propose le meilleur du sucre de coco, grâce à de nombreux agriculteurs des Philippines, avec lesquels nous entretenons une relation directe.

Le sucre de fleurs de coco est proposé en sachet de 250gr, ou en sac de 1 Kg