

SS

SUGAR-SUCRE

SUCRE DES MOINES
MONK SUGAR

OBJECTIF

Permet de jouir du goût sucré sainement sans aucune conséquence des sucres raffinés :

- Actifs mogrosides V
- 100% d'immuno-nutriments polyalcool

COMPÉTENCES

Plus sucré que le sucre conventionnel
Nourrit le cerveau santé
Puissant antioxydant
Réduit le stress oxydatif
Régule la sécrétion d'insuline
Soins bactériens buccaux
Réduit les risques de caries
Diurétique

Valeur Nutritive par 100g		
Nutrition Facts per 100g		
Nutriments	Teneur	% VQ
Nutrients	Amount	% DV
Calories / Calories	0	
Lipides / Fat	0	
saturés / Saturated	0	
+ trans / Trans	0	
Cholestérol / Cholesterol	0	
Sodium / Sodium	0	
Glucides / Carbohydrate	100g	33%
Fibres / Fibre	0	
Sucres / Sugars	0	
Polyalcool / Polyalcohol	100g	
Pretéines / Protein	0	
Vitamine A / Vitamin A		
Vitamine C / Vitamin C		
Calcium / Calcium		
Fer / Iron		

* VQ = Valeur Quotidienne / DV = Daily Value
* 5% et - c'est peu / 15% et + c'est beaucoup
* 5% or less is a little / 15% or more is a lot

COMPOSITION

DESCRIPTION PRODUIT

Le fruit des moines a été cultivé par les moines bouddhistes depuis le 13^{ème} siècle. C'est le sucre naturel le plus rare et le plus sain qui existe. Il est 100 fois plus sucré que le sucre raffiné, mais sans calorie, avec un indice glycémique nul, et riche en polyalcool qui nourrissent le microbiote intestinal (cerveau santé).

ALIMENTS VERTS INCLUS

Fruit des moines, érythritol naturel issue des fruits
Aux États-Unis, les édulcorants à base du Monk fruit sont classés par la « US Food and Drug Administration (FDA) » comme sûr.

UTILISATION

NUTRIMENTS FONCTIONNELS

Prébiotique polyalcool et antioxydant mogrosides

COMMENT LE CONSOMMER ?

1 sachet 2g ou plus dans n'importe quelle boisson ou aliment qu'on veut sucrer sainement.

MISE EN GARDE

100% Immuno-nutriments
Polyol

