Kokoszucker wird aus den Blüten von der Kokosnuss hergestellt. Somit ist es ein Nektarzucker, rein natürlich. Der Nektar wird alle 6 Stunden frisch gewonnen und sofort verarbeitet, damit kein Gährungsprozess beginnt. Der Nektar wird bei tiefen Temperaturen (damit die Nährstoffe erhalten bleiben) erwärmt bis daraus ein Sirup wird und sich mehr verfestigt, dass daraus “brösmeliger” Zucker entsteht.

Der Geschmack ist nach Kokosnuss und caramelig, sowie nicht so süss wie Haushaltszucker. Köstlich in Desserts, Tee, Kaffee oder zum braten und backen.

Kokoszucker ist ein natürlicher Zucker, ohne Zusatzstoffe oder anderweitige Veränderungen.

- niedrigen Glykämischen Wert von 35 (Zuckerspiegel geht nicht rapide in die Höhe, gut für Diabetiker etc.) zur Info, Haushaltszucker hat 70-90, Honig 50-60.

- neutralen PH Wert

Lagerung: mind. 2 Jahre

Inhalt: 500 gr (auch in 250 und 1kg erhältlich)

Water Activity : 0.5 – 0.8
- Glucose\* : 2.0 – 0.8
- Fructose\* : 1.0 – 4.0
- Sucrose\* : 78.0 – 89.0
- Ash : ≤ 2.4

Nährstoffe und Mineralien: Kalium, Magnesium, Zink, Eisen,  natürliche Quelle für die Vitamine B1, B2, B3, B6 und C.

Nährwerte – 1 TL (12g)
kcal 30
Fett 0
Trans Fett 0
Protein 0
Natrium 20mg
Kalium 110mg
Kohlenhydrate 11g davon Zucker 8g

Was heisst ein tiefer glykämischer Wert von 35?

Ein niedriger GI darf bei Nahrungsmitteln maximal bei 55 liegen. Der GI zeigt an, wie schnell die Kohlenhydrate eines Nahrungsmittels im Körper in Zucker umgewandelt werden – je langsamer, desto besser, wenn man auf eine kalorien- und gesundheitsbewusste Ernährung Wert legt. Mit 35 liegt Kokoszucker unter den meisten Agavensirupen sowie allen Honig- und Rohrzuckerarten. Anders als bei anderen Zuckerarten bewirkt die langsame Energiezufuhr des Kokoszuckers, dass es aufgrund der geringeren Insulinausschüttung und des langsamen, aber stetigen Anstiegs des Blutzuckers nicht zu einem kurzzeitigen Leistungshoch kommt, das schnell wieder abfällt, sondern hier wirkt die Zuckerenergie auf ausgeglichene Weise.

Nicht nur die Gesundheit wird die Verwendung des Kokosnuss-Zuckers begrüssen, auch die Umwelt findet ihre wahre Freude daran: die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Weltbank (Food and Agricultural Organization, FAO) zeichnete den Kokosnuss-Zucker aufgrund seiner besonders nachhaltigen Gewinnung und Verarbeitung aus – er ist hiermit einzigartig unter allen anderen Zuckerherstellern! Die Kokosnusspalme, aus der der Zucker gewonnen wird, beansprucht weniger als 20% der im Boden enthaltenen Nährstoffe, die Rohrzucker der Erde entzieht und trotzdem erbringt sie ca. 50%-70% mehr Zucker pro Acker! Die landwirtschaftlichen Ökosysteme, in denen die Palmen angebaut werden, sind sehr verschieden und fördern die dort lebenden Wildtiere, zudem stellt das Anbauen von Kokosnusspalmen geschädigten Boden wieder her – trotz der teilweise sehr trockenen Umgebung.