

purašana
your natural protection

NEW



natural
sweetener



natural
flavour

Kokosbloesemsuiker is afkomstig van de nectar van de kokosbloesem. Aromatische, rijk smakende, heerlijke, ongeraffineerde bruine suiker met een zoete karamelsmaak die warmte, diepte en kleur toevoegt aan gerechten, gebak en aan onze shakes. Dit is een trage suiker met een lage glycemische index (35 – bij wit brood bv is dit 75, gekookte aardappelen 78) waardoor de calorieën veel langzamer geabsorbeerd worden en er minder sterke schommelingen in de bloedsuikerspiegel zijn.

Le sucre de fleur de cocotier provient du nectar de fleur de cocotier. Aromatique, goût intense, délicieux sucre brun non raffiné au goût doux de caramel qui rajoute chaleur, profondeur et couleur à nos shakes et tous vos plats et desserts. C'est un sucre lent avec un index glycémique de 35 (p.e. le pain blanc 75, pomme de terre cuit à l'eau 78), ce qui fait que les calories sont absorbées plus lentement et cause de moins grandes fluctuations de la glycémie.

Dit 100% pure, biologische **bananenpoeder** werd geproduceerd door het drogen van aan de boom gerijpte bananen. Dit lichtgele poeder heeft een typische, intense smaak en geur van vers gerijpte bananen. Ideaal om toe te voegen aan onze shakes, smoothies, yoghurt, kwark, babyvoeding, vruchtenpapjes, desserts, gebak, muesli en andere recepten.

Cette **poudre de bananes** 100% pure et biologique est produite à partir de bananes mûres sur l'arbre. La poudre est légèrement jaune avec un goût et une odeur typique et intense de bananes fraîches. Idéal pour mélanger aux nos shakes, smoothies, yaourt, fromage blanc, nourriture pour bébé, purée de fruits, dessert, pâtisserie, muesli et autres récepture.

www.purasana.be

purašana
your natural protection

NEW



natural
sweetener



natural
flavour

Coconut blossom sugar has been derived from the nectar of the coconut blossom. Aromatic, rich-tasting, delicious unrefined brown sugar with a sweet caramel flavor adding warmth, depth and color to all your dishes and pastries and our shakes. This is a slow sugar with a low glycemic index (35 – f.e. white bread is 75, boiled potatoe 78) so the calories are being absorbed much slower this way giving less strong fluctuations in the blood sugar levels.

Kokosblütenzucker wird aus dem Nektar der Kokosblüte gewonnen. Köstlicher unraffiniertes brauner Zucker, aromatisch, geschmacksintensiv und mit einem süßen Karamellaroma, der allen Ihren Gerichten und Gebäcken Wärme und unsere Shakes, Tiefe und Farbe verleiht. Es handelt sich um einen langsamen Zucker mit einem niedrigen glykämischen Index von 35 (Weißbrot hat z. B. einen GI von 75, eine gekochte Kartoffel von 78), sodass die Kalorien viel langsamer absorbiert werden, wodurch der Blutzuckerspiegel weniger stark steigt.

This 100% pure & organic **banana powder** has been produced by drying bananas that have ripened on the tree. This light yellow powder has a typical intense flavor and aroma of freshly ripened bananas. Ideal to add to our shakes or smoothies, yogurt, cottage cheese, baby food, fruit porridge, desserts, pastries, granola and other recipes.

Dieses zu 100% reine und biologische **Bananenpulver** wurde aus getrockneten, am Baum gereiften Bananen hergestellt. Das hellgelbe Pulver hat den intensiven Geschmack und das Aroma, wie sie für frisch gereifte Bananen üblich sind. Ideal als Zutat für unsere Shakes oder Smoothies, Joghurt, Hüttenkäse, Babynahrung, Obstbrei, Nachspeisen, Gebäck, Müsli und andere Rezepte.

www.purasana.be