

Lotao Bio-Kokosblütenzucker „Java Kiss“

Lotao Java Kiss Kokosblütenzucker wird aus dem Blütennektar der Kokospalme gewonnen. Der Bio-Zucker ist unraffiniert und wird in kleinen Familienbetrieben sehr schonend verarbeitet, wobei die enthaltenen Mineralien und Nährstoffe erhalten bleiben.

100% unraffiniertes Bio-Kokosblüten-Rohzucker

Lotao Java Kiss schmeckt nicht nach Kokosnuss, sondern hat ein feines, würziges Karamell-Aroma. Er eignet sich ideal zum Süßen von Kaffee oder Tee, aber auch zum Kochen und Backen von Keksen und Kuchen. Schokoladen bekommen mit Java Kiss einen besonders zarten Schmelz. Der Zucker kann aber auch zum Würzen feiner Saucen, Marinaden oder Suppen verwendet werden. Beim Braten von Fisch oder Fleisch verstärkt der Zucker auf natürliche Weise den Eigengeschmack des Gerichtes und rundet so jede Mahlzeit aromatisch ab.



Lotao Java Kiss Kokosblütenzucker ist reich an Vitaminen (B1, B2, B3, B6, und Vitamin C) und Spurenelementen sowie 16 wichtigen Aminosäuren. Zudem weist er einen sehr niedrigen Glykämischen Index (GI) auf, dieser befindet sich bei 35. Zum Vergleich: handelsüblicher Zucker hat meist einen GI-Wert von 68, also deutlich höher. Der niedrige GI-Wert des Kokosnuss-Zuckers hält den Zuckergehalt im Blut niedrig.

Fakten

250 g Membrandose, 6 Stück / Karton

1 kg Doypack, 8 Stück / Karton

Art. Nr.	Artikel	EAN		Logistik	
122	Java Kiss, bio, 250 g	Konsument:	4260237451211	6 Stk.	/ Karton
		Umkarton:	4260237456285	25 Kartons	/ Lage
137	Java Kiss Gastro-Pack, bio, 1 kg	Konsument:	4260237451372	8 Stk.	/ Karton
				Umkarton:	4260237456377
		6 Lagen	/ Palette		
		200 Kartons	/ Palette		
54 Kartons	/ Palette				

Lotao GmbH | Geschäftsführer: Stefan Fak

Bernhard-Lichtenberg-Str. 10 | 10407 Berlin | Tel.: +49 30 420 25 72 0 | Fax: +49 30 420 25 72 20 | www.lotao.com

Ihr Kontakt zu Lotao: Jens Pöhnisch | jens.poehnisch@lotao.de

Amtsgericht Berlin-Charlottenburg HRB 129814 B | Steuer-Nr.: 37/244/21887 | USt-Id.Nr.: DE 274 183 260 | Bio-Kontrollstelle DE-ÖKO-006



Zusatz-Informationen zu Produktion und Nachhaltigkeit

Der Zucker stammt aus einer indonesischen Kooperative. Für seine Gewinnung schöpfen die Farmer den Nektar der Palmbüte ab und dicken diesen über dem Feuer ein. Dieser Vorgang dauert ca. vier Stunden. Aus diesem Grund kann ein Bauer nur zwei Kilogramm Zucker pro Tag produzieren.

Der Farbton des Zuckers ist vom Wetter abhängig: bei Schlechtwetter wird der Zucker heller, bei schönem Wetter oder in der Sommerzeit dunkler. Somit kann jede Zucker-Charge als Unikat angesehen werden. Der Feuchtigkeitsgehalt des Zuckers liegt unter 3%.

Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Weltbank (Food and Agricultural Organization, FAO) zeichnete den Kokosblütenzucker aufgrund seiner besonders nachhaltigen Gewinnung und Verarbeitung aus – er ist einzigartig unter allen anderen Zuckerarten: 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 Ökosysteme, in denen die Palmen wachsen, 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.