



AdCreator, Krzysztof Hudzikowski

NIP 222 075 75 16

adcreator@adcreator.pl  
tel. 602 507 232

Dane aktualne na dzień: 07-06-2026 01:32

Link do produktu: <https://sklep.adcreator.pl/cukier-kokosowy-palmowy-nerafinowany-bio-300g-fresano-p-42.html>



## Cukier kokosowy (palmowy) nierafinowany BIO 300g FRESANO

Cena	<b>10,67 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
Numer katalogowy	<b>FRE-0028</b>
Kod producenta	<b>FRE</b>
Kod EAN	<b>5901832981787</b>
PKWiU	<b>10.62.13.0</b>
Producent	<b>Fresano</b>

### Opis produktu

### Cukier kokosowy (palmowy) nierafinowany

Znany również pod egipską nazwą **gula java**, Azji Południowo-Wschodniej – Filipinach i Indonezji, gdzie od setek lat używany był tradycyjnie do słodzenia. Powstaje z kwiatów palmy kokosowej, daktylowej, lub palmy Palmyra i Sago, przez odparowanie wody z soku. Ma łagodny posmak karmelu i charakterystyczną brązową barwę, a ostatnio stał się niezwykle popularny. Cukier kokosowy największe zainteresowanie zyskał dzięki temu, że jest świetnym zamiennikiem tradycyjnego cukru białego oraz posiada stosunkowo niski indeks glikemiczny. Jest ponadto bogaty w składniki odżywcze, w przeciwieństwie do białego cukru, a są nimi m.in. **żelazo** oraz **wapń**, a także **inulina (błonnik)**, która wpływa korzystnie i wspomagająco na pracę przewodu pokarmowego. Jego zaletą są również właściwości fizyczne, jak niska temperatura topnienia i wysoka palenia, dzięki czemu świetnie nadaje się do słodzenia nawet zimnych napojów, a także wypieków.

Cukier kokosowy i jego zastosowanie

Możemy sięgać do niego:

- podczas pieczenia,
- do przygotowywania deserów
- do przygotowywania potraw, dobrze komponuje się w szczególności z kuchnią azjatycką
- do słodzenia napojów zimnych i gorących, jest świetny z kawą,
- do przygotowywania koktajli i musów.

Zdrowotny wpływ cukru kokosowego

Posiada mniej kalorii, a tym samym niższy indeks glikemiczny (GI 35), co sprawia, że mogą sięgać do niego dentyści. Zawiera minerały: wapń, żelazo oraz inulinę, dzięki której wpływa regulująco na pracę jelit, a także całego przewodu pokarmowego.



**AdCreator, Krzysztof Hudzikowski**

NIP 222 075 75 16

adcreator@adcreator.pl  
tel. 602 507 232

---

## SKŁAD

**Skład:** cukier kokosowy (palmowy) nierafinowany\* 100% (\*certyfikowany składnik ekologiczny).

Zawiera około 70-79% sacharozy, a także glukozę i fruktozę (3 - 9% każdego z tych monocukrów). Za różnice w składzie odpowiadają różne odmiany i wiek drzewa, z których pozyskiwany jest sok oraz sposób odparowywania wody z soku.

Wartości odżywcze w 100 g cukru kokosowego

- kalorie: 387 kcal

- tłuszcz: