

Hienostunutta makeutta kookospalmun kukinnoista

Berliini, 20.9.2015. **Kookoksenkukkasokeri on silkkaa luksusta. Sitä valmistetaan käsityönä kookospalmun kukinnoista saatavasta makeasta nektarista. Valmistus onkin aikaa vievää, mutta sen lopputuloksena syntyy terveellistä, runsaasti vitamiineja ja kivennäisaineita sisältävää makeutusainetta.**

Vaihtoehtoiset makeutusaineet ovat nyt trendikkäitä. Jos haluaa välttää tyhjiä kaloreita ilman erityistä ravintoarvoa, kannattaa pysyä erossa valkoisesta sokerista ja panostaa luonnollisiin makeuttajiin. Näitä ovat esimerkiksi agavesiirappi, stevia, lucuma ja kookoksenkukkasokeri. Hyvä tietää: kookoksenkukka- eli kookossokeri sisältää lukuisia vitamiineja ja kivennäisaineita, kuten magnesiumia, rautaa ja sinkkiä. Siinä on myös suuria määriä luontaisia antioksidantteja, jotka torjuvat vapaita radikaaleja ja suojaavat näin soluja. Tämä luonnontuote sopii oivallisesti myös muodoistaan huolta pitävälle, sillä kookossokerilla on poikkeuksellisen alhainen glykeeminen indeksi, 35. Se siis nostaa verensokeritasoa hitaasti ja auttaa välttämään verensokerin nopeita vaihteluita, mikä puolestaan ehkäisee syömähimoa. Vertailun vuoksi mainittakoon, että taloussokerin glykeeminen indeksi on 65. Kookossokerissa on karamellimainen maku, ja se on erittäin monikäyttöistä. Sitä voidaan käyttää resepteissä mainitun perinteisen taloussokerin asemasta, jolloin kookossokeria lisätään sama määrä kuin tavallista sokeria.

Kookossokeri ja kestävä kehitys

Kookossokeria valmistetaan kookospalmun kukinnoista saatavasta nektarista. Ensiksi kookospalmun nuput viilletään kevyesti auki ja niistä valuva nektari kerätään talteen. Nektari kiehautetaan tai käsitellään alhaisessa lämpötilassa tyhjiöhöyrykeittimessä, jolloin tyypilliset sokerikiteet syntyvät.

Mikä parasta, kookossokeri tukee kestävästä kehitystä, sillä palmuja ei tarvitse kaataa. Palmujen kukinnotkaan eivät vahingoitu, sillä nektari kerätään hellävaraisesti. Yksi palmu voikin tuottaa nektaria yli 70 vuoden ajan. Suurin osa maailman kookossadosta tulee perinteisiltä pienviljelijöiltä, jotka eivät käytä kemiallisia torjunta-aineita tai lannoitteita. Palmujen viljely onkin pääsääntöisesti myös ympäristöystävällistä.

Lehdistön yhteystiedot:

Saara Rinkinen
Country Manager Finland
S-posti: lehdisto@nu3.fi

Tietoa nu3 - Ravintoaineiden asiantuntijoista:

nu3 on Euroopan johtavia terveellisen ravitsemuksen ja hyvinvoinnin yrityksiä. Yrityksen tuotevalikoima kattaa suosituimmat tuotemerkit luontaistuotteiden, luonnonkosmetiikan, urheiluravinteiden, laihdutustuotteiden sekä terveysvalmisteiden aloilta. Suosituimpien kotimaisten ja ulkomaisten tuotteiden lisäksi nu3 tuo markkinoille ravitsemus- ja liikuntatieteiden asiantuntijoista, farmaseuteista sekä lääketieteilijöistä koostuvan ryhmänsä kehittämiä uusia, innovatiivisia tuotteita oman nu3 tuotemerkin alla. Nykyään yrityksessä on noin 230 työntekijää ja se toimii 24 eri maassa. <http://www.nu3.fi>