



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

El Néctar de Dátil INSPIRATION GOURMET no contiene ningún conservante ni azúcar añadido, se extrae de forma natural de tres variedades de dátiles mediante un proceso de distribución proporcional de cada variedad según la riqueza de cada una de ellas en minerales y oligoelementos esenciales.

Este exclusivo proceso también permite fijar un aroma excepcional potenciando los finos sabores del dátil con una textura suave y cremosa.

Ubicados en el corazón del Sahara argelino, nuestros palmerales se encuentran en una región donde el suelo está formado por aluviones milenarios. Estos aluviones hacen la particularidad del excepcional perfil nutricional de nuestro Néctar de Dátil.

La riqueza nutricional de estas tres variedades proviene de su valor intrínseco y su medio de cultivo.

El Néctar de Dátil INSPIRATION GOURMET aporta múltiples beneficios:

1- Fuente natural de 6 minerales y Oligoelementos esenciales

	Contenido en 30g. (una cucharada sopera)	Cantidad diaria recomendada
YODO	150 µg	100%
SELENIO	2,2 mg	63%
CALCIO	30,6 mg	4%
FLUOR	2,2 mg	63%
POTASIO	543 mg	27%
MAGNESIO	21 mg	27%

Así como otros minerales como: hierro, fósforo, zinc, manganeso y sodio

2- Efecto antioxidante

Rico en Polifenoles y Flavonoides.

La actividad antioxidante de 30 g de Néctar de Dátil equivale a 180 mg de vitamina C.

3- Efecto energético

Los hidratos de carbono contenidos en nuestro Néctar de Dátil constituyen una fuente natural de energía que es rápida y fácilmente asimilada por el cuerpo.

30 g de Néctar de Dátil equivale a 81,18 K.cal



INFORMATION NUTRITIONNELLE

Le Nectar de Dattes INSPIRATION GOURMET ne contient aucun conservateur, ni sucre ajouté, il est extrait naturellement de (03) trois variétés de dattes selon un process de répartition proportionnée de chaque variété en fonction de la richesse de chacune d'elles en minéraux et en oligoéléments essentiels.

Ce process exclusif permet aussi de fixer un arôme exceptionnel rehaussant les fines saveurs de la datte avec une texture douce et onctueuse.

Ancrées en plein cœur du Sahara Algérien, nos palmeraies sont situées dans une région où le sol est constitué d'alluvions millénaires. Ces alluvions font la particularité du profil nutritif exceptionnel de nos Nectar de Dattes

La richesse nutritive de ces 03 variétés provient de leur valeur intrinsèque et de leur milieu de culture.

Le Nectar de Datte INSPIRATION GOURMET offre 3 Actions Biologiques

1- Source Naturelle en 6 Minéraux et Oligoéléments essentiels

Pour 30 g (une cuillère à soupe) de Nectar de Dattes :

Iode : 150µg = 100 % ARJ (Apport Journalier Recommandé)

Sélénium : 2.2 mg = 63 % ARJ

Calcium : 30.6 mg = 4 % AJR

Fluor : 2.2 mg = 63 % ARJ

Potassium: 543 mg = 27 % ARJ

Magnésium: 21.0 mg = 27 % ARJ

Ainsi que d'autres minéraux tel que: le fer, le phosphore, le zinc, le manganèse et le sodium

2- Effet Antioxydant

Riche en Polyphénols et en Flavonoïdes.

L'activité antioxydante de 30 g de Nectar de Dattes est équivalente à 180 mg de vitamine C*

3- Énergie

Les glucides contenus dans notre Nectar de Dattes constituent une source naturelle d'énergie rapide et facilement utilisable par le corps.

30 g de Nectar de Dattes est équivalent à 81,18 K.cal en énergie