

LES BIENFAITS DU SIROP DE YACON

Indice glycémique très faible



Convient aux diabétiques



Adapté au régime Keto



Fibres prébiotiques



Bio



100% racines de yacon



3X moins de sucres que le sirop d'agave,
le sirop d'érable et sucre de coco



4X moins de sucres que le sucre raffiné



100% naturel



USAGES DU SIROP DE YACON

Parfait pour les
pâtisseries/desserts
(Cookies, brownie, pana
cotta...)

Très gourmand pour sucrer tous
types de boissons chaudes,
froides, jus ou shots.

Idéal en topping pour yaourt,
granola, pancakes...



Texture & goût similaire au miel
avec des touches caramélisées

Alliance parfaite avec des notes
chaudes : vanille, chocolat,
noisette, amande, etc.

Résiste en cuisson, se dilue et
caramélise très bien.