



## شکر قهوه ای



ترکیبات: شکر قهوه ای  
زمان ماندگاری: یکسال  
شرایط نگهداری: در جای خشک و خنک

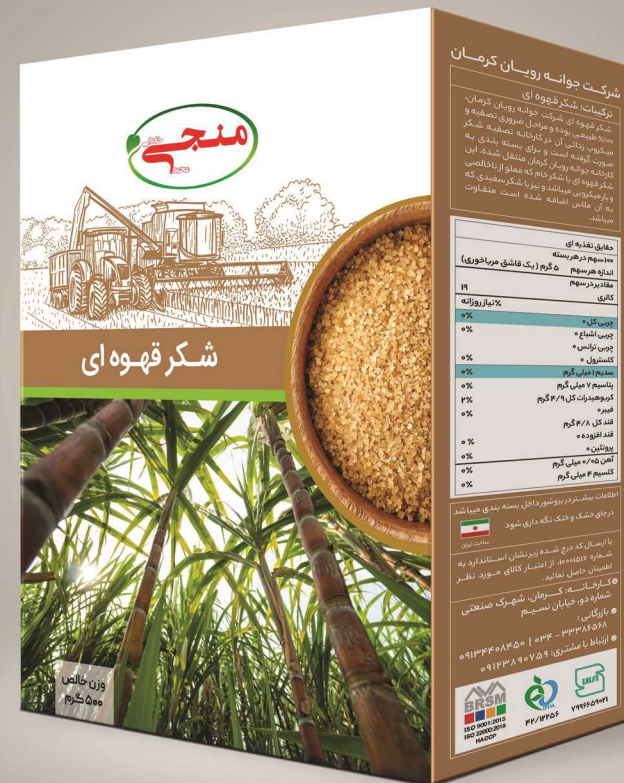
وزن خالص : ۲۵۰ گرم (۵۰ ساشه x ۵ گرم)



۷۹۹۶۶۵۹۰۲۱



معاونت غذا و دارو  
پروانه بهداشتی ساخت  
۴۲/۱۲۲۵۶



وزن خالص : 500g



## درباره ما

شرکت «جوانه رویان کرمان» با پشتوانه بیش از نیم قرن تجربه در تولید محصولات طبیعی و سالم، در سال ۱۳۹۰ با برند «جوانه فرد» و «منجی» تاسیس و شروع به فعالیت نمود و اکنون یک برند شناخته شده در صنعت غذای سالم محسوب می شود. محصولات این شرکت علاوه بر بازار داخل، به سایر کشورهای جهان نیز صادر می شود. محصولات ما همگی از بهترین و باکیفیت ترین مواد اولیه و بدون هرگونه افزودنی نظیر طعم دهنده، نگهدارنده و شیرین کننده مصنوعی تهیه می شوند. ماموریت ما تلاش بر روی نوآوری و خلاقیت در تولید محصولات با کیفیت و سالم برای کسب حداکثر رضایت مصرف کننده می باشد.

## فواید شکر قهوه ای (جایگزین شکر سفید)

- کالری کمتر نسبت به شکر سفید

- دارای طعم بی نظیر برای شیرینی جات و مربا

- حاوی کلسیم

- حاوی آهن

- حاوی آنتی اکسیدان

- دارای خواص درمانی

## طعم خوب بودن

مانند اکثر انسانها، شما هم گاهی میل به خوردن شیرینی پیدا می کنید، اما بدلیل وجود شکر سفید عوارضی در پی خواهد داشت. شما در عوض میتوانید شکر قهوه ای را که نسخه سالمتر شکر سفید است را برای شیرین نمودن چای و قهوه، درست کردن شیرینی و کلوچه، تهیه مربا و انواع سس امتحان کنید. البته به شرطی که در مصرف آن زیاده روی نکنید. رنگ قهوه ای و طعم کاراملی آن بخاطر جود ملاس (شیره نیشکر) است که سرشار از مواد مغذی بیولوژیک، املاح و آنتی اکسیدان می باشد. به اعتقاد طب سنتی، شکر طبیعی، ملین طبع و ریه و مقوی کبد و نیروی جنسی است و خون صالح تولید می کند. علاوه بر این برطرف کننده سودای بدن و امراض حاصل از آن است. ترکیب آن با آب گرم، علائم آسم و سرفه التهابی را کاهش می دهد. همچنین با زنجبیل و آب گرم و اندکی لیموترش، برطرف کننده علائم سرماخوردگی می باشد.