



LA SÈVE DE KITUL : UN NOUVEAU SUCRANT NATUREL ET HEALTHY

C'est au Sri-Lanka où sa créatrice, Claudie Ravel, se rend régulièrement que GUAYAPI a découvert la sève de Kitul, un délice exotique, très gourmand et subtil.



POUR LE PLAISIR

100% naturelle et végétale, cette sève peut remplacer très avantageusement le sucre et les autres produits sucrants grâce à ses notes subtiles de caramel, sa couleur ambrée et sa texture onctueuse.



POUR LA LIGNE

La sève de Kitul possède le rare avantage de contenir trois types de sucres (fructose, glucose et saccharose) dont le juste et subtil équilibre permet au corps de ne pas les stocker.

Indice glycémique faible : 48

100 g de sève de Kitul apportent moins de 300 calories.



POUR LA SANTÉ

Grâce à sa composition unique, la sève de Kitul est donc recommandée aux personnes qui limitent leur consommation de sucres raffinés.

Elle est également intéressante pour sa richesse naturelle en vitamines B1, B12 et C, en calcium et en fer.

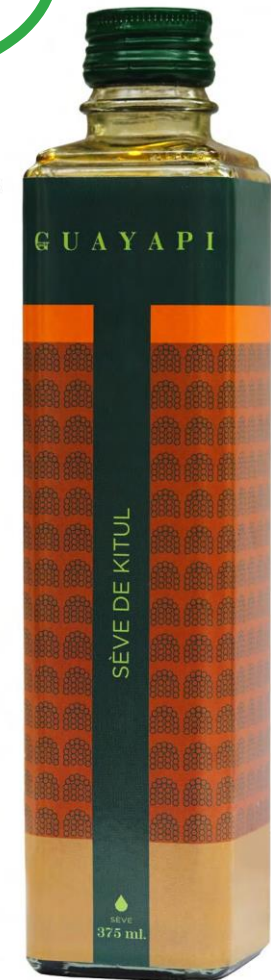


QUELQUES IDÉES GOURMANDES...

- Dans les smoothies bowls et açaï bowl
- En nappage sur un fromage blanc, un yaourt au lait de brebis, un riz au lait...
- Pour sucrer une salade de fruits frais de saison ou une compote
- Dans un cocktail
- En topping sur une glace à la vanille ou une tarte aux fruits
- Dans des crêpes, sur des gaufres
- Dans un clafoutis ou un flan au lait de coco
- Dans une recette sucré-salé à base de crevettes ou de poisson
- Dans une sauce vinaigrette

LA SÈVE DE KITUL PEUT ÊTRE CHAUFFÉE ET NE PERD PAS SON POUVOIR SUCRANT NI SES SUBTILES SAVEURS LORS DE LA CUISSON.

Élue
Arche du goût
par le mouvement
Slow Food



Bouteille de 375 ml



Cette sève provient du Kitul, Caryota Urens, un palmier aux grandes et belles fleurs typique du Sri Lanka.

Elle est extraite à partir de la tige de la fleur à laquelle les cueilleurs donnent au préalable des épices dans une préparation rituelle de la fleur pour l'inciter à produire plus de jus. Ainsi, chaque matin et soir, ils coupent un morceau de la tige de la fleur pour en récolter la sève qui sera filtrée, chauffée dans des grandes marmites en acier inoxydable, puis bouillie et réduite pendant au moins 5 heures à une température proche de 110° jusqu'à l'obtention d'une couleur brune et d'une densité correcte.

Récolteur de sève est un métier noble réservé à quelques rares hommes. Traditionnellement, les femmes s'occupent quant à elles de la confection de la sève.

DISPONIBLES EN MAGASINS BIO, INDÉPENDANTS ET AU SHOWROOM GUAYAPI : 73 RUE DE CHARENTON 75012 PARIS

GUAYAPI 55, rue Traversière - 75012 Paris - Tel : + 33 (0)1 43 46 52 43 - www.guayapi.com

DEPUIS 1990, **GUAYAPI** A POUR VOCATION LA RECONNAISSANCE, LA VALORISATION ET LA DISTRIBUTION DES PLANTES DE CUEILLETTE SAUVAGE QUI RESPECTENT DES CRITÈRES BIOLOGIQUES, ENVIRONNEMENTAUX ET SOCIAUX.