

Ceratonia+ ist ein Familienunternehmen, das sich der Herstellung von Johannisbrotsirupen als natürlichen und funktionellen Inhaltsstoffen verschrieben hat, die einen Mehrwert für die Lebensmittel- und Getränke-, KOSMETIK- UND NUTRAZIEGIE-Industrie bieten. Der Johannisbrotbaum ist die Frucht des Johannisbrotbaums, der ein autochthoner Baum des Mittelmeerraums ist und zur Bekämpfung der Wüstenbildung und des Klimawandels beiträgt. Die Frucht verleiht unseren Sirupen nicht nur ihre typischen organoleptischen Eigenschaften, sondern macht sie auch zu einem antioxidativen Produkt mit einem hohen Gehalt an Kalium, einer Quelle von Calcium und Magnesium, und einem ausgewogenen Kohlenhydratverhältnis. Dank Johannisbrot kann unser Produkt einen wichtigen Gehalt an D-Pinitol aufweisen, einer natürlichen Verbindung, die mit der wichtigen Familie der Inositate verwandt ist. Das Interesse dieser Verbindung liegt in ihren multifunktionalen, krebshemmenden, antioxidativen, hepatoprotektiven, Osteoporose-vorbeugenden und Anti-Aging-Eigenschaften. Darüber hinaus haben unsere Sirupe dank dieser Verbindung einen sehr niedrigen glykämischen Index, da sie den Blutzuckerspiegel reguliert, so dass sie für Menschen mit Typ-2-Diabetes mellitus sehr nützlich sein könnte.

Unser Flaggschiffprodukt CERATONIA+ BLACK ESSENCE ist eine ideale Referenz für diejenigen, die nicht wissen, was Johannisbrot wirklich ist, denn Geruch, Farbe und Geschmack dieses Produkts sind 100% Johannisbrot, was diesen Sirup einzigartig macht. Es beschert den Menschen neue angenehme Geschmackserlebnisse. Wir bei CERATONIA+ haben uns entschieden, noch einen Schritt weiter zu gehen und uns verpflichtet, unseren Kunden qualitativ hochwertige Produkte anzubieten. Deshalb produzieren wir als Referenz Black Essence neben der konventionellen Herstellung auch das Öko-Siegel und erfüllen alle damit verbundenen Anforderungen .