

Zucchero di canna biologico



Cos'è lo zucchero di canna biologico?

Lo zucchero di canna biologico è un dolcificante naturale derivato dal succo di canna da zucchero coltivata biologicamente. È minimamente lavorato per conservare il ricco sapore di melassa e i benefici nutrizionali della canna, rendendolo un'alternativa ideale allo zucchero bianco raffinato. Questo dolcificante versatile può essere utilizzato in pasticceria, bevande e varie applicazioni culinarie, aggiungendo dolcezza insieme a un sottile sapore di caramello. Certificato biologico e non OGM, il nostro zucchero di canna biologico è privo di sostanze chimiche sintetiche e pesticidi, garantendo la massima qualità e sostenibilità.

Processo di produzione:

- **Approvvigionamento** : da aziende agricole certificate di canna da zucchero biologica, che garantiscono colture non OGM e pratiche agricole sostenibili.
- **Estrazione** : la canna da zucchero viene raccolta e il succo viene estratto tramite spremitura meccanica.
- **Purificazione** : il succo viene poi filtrato per rimuovere le impurità prima di essere concentrato.
- **Cristallizzazione** : dopo la concentrazione, lo zucchero viene cristallizzato ed essiccato per formare zucchero di canna grezzo.
- **Lavorazione minima** : lo zucchero non viene raffinato per preservare il suo contenuto naturale di melassa, che gli conferisce un colore dorato chiaro e un sapore intenso.
- **Controllo di qualità** : il prodotto finale viene sottoposto a test approfonditi per verificarne purezza, gusto e sicurezza prima di essere confezionato.

Caratteristiche principali:

- **Dolcezza naturale** : lo zucchero di canna biologico offre una dolcezza naturale e delicata con un leggero sapore di melassa, rendendolo un'ottima scelta per numerose ricette.
- **Lavorazione minima** : a differenza dello zucchero bianco raffinato, lo zucchero di canna biologico subisce una lavorazione minima, conservando così una maggiore quantità di nutrienti naturali presenti nella canna da zucchero.
- **Certificato biologico** : realizzato al 100% con canna da zucchero biologica certificata, priva di pesticidi sintetici, erbicidi e fertilizzanti.
- **Agricoltura sostenibile** : provenienti da aziende agricole che adottano pratiche agricole ecosostenibili e rispettose dell'ambiente.
- **Versatile** : ideale per un'ampia gamma di applicazioni, tra cui la cottura al forno, la preparazione di bevande, salse e come dolcificante da tavola.

Specificazione

Nome del prodotto	Zucchero di canna biologico
Polarità	99.5 minuti
Colore (ICUMSA)	500 massimo

Nome del prodotto	Zucchero di canna biologico
Umidità	0,10% massimo
Granulazione MA	1,00 mm massimo
Cenere	0,30% massimo
Calorie totali	400 per 100 g
Calorie dai grassi	0 per 100 g
Grassi totali	0 g per 100 g
Grassi saturi	0 g per 100 g
Colesterolo	0 mg per 100 g
Sodio	1,00 mg per 100 g
Carboidrati totali	99,8 g per 100 g
Fibra alimentare	0 g per 100 g
Zuccheri	99,4 g per 100 g
Proteine	0 g per 100 g
Calcio	4,00 mg per 100 g
Ferro	0,2 mg per 100 g
Piombo (Pb)	<0,5 ppm (mg/kg)
Arsenico (As)	<0,5 ppm (mg/kg)
Cadmio (Cd)	<0,1 ppm (mg/kg)
Mercurio (Hg)	<0,1 ppm (mg/kg)
Conteggio totale delle piastre (TPC)	<1.000 UFC/g
Conteggio di lieviti e muffe (YMC)	<500 UFC/g
Coliformi (FC)	<10 UFC/g

Nome del prodotto	Zucchero di canna biologico
Escherichia coli (E. coli)	Negativo/25g
Salmonella spp. (Salmonella)	Negativo/25g

Applicazioni:

- **Cottura al forno** : lo zucchero di canna biologico è perfetto per torte, biscotti, muffin e altri prodotti da forno, poiché aggiunge sapore e umidità.
- **Bevande** : ideale per dolcificare tè, caffè, frullati e succhi fatti in casa.
- **Salse e condimenti** : possono essere utilizzati nelle salse barbecue fatte in casa, nei condimenti per insalate e nelle marinade per aggiungere dolcezza e corposità.
- **Dolciumi** : un ingrediente fantastico per preparare caramelle, cioccolatini e altri prodotti dolciari dal sapore dolce e naturale.
- **Latticini** : ideali per dolcificare yogurt, gelati e frullati, esaltandone il gusto senza coprire gli altri sapori.

Perché scegliere il nostro zucchero di canna biologico?

- **Non raffinato e naturale** : il nostro zucchero di canna biologico subisce una lavorazione minima, mantenendo il suo contenuto naturale di melassa, che gli conferisce un sapore più ricco rispetto agli zuccheri raffinati.
- **Versatile e facile da usare** : che tu voglia cucinare, preparare dolci o aggiungere dolcezza alle bevande, il nostro zucchero di canna biologico è facile da incorporare in varie ricette.
- **Sostenibile ed etico** : ricavato da canna da zucchero biologica, non OGM, coltivata utilizzando pratiche agricole sostenibili che aiutano a proteggere l'ambiente e a sostenere gli agricoltori.
- **Opzione più sana** : lo zucchero di canna biologico conserva oligoelementi come calcio, potassio e magnesio, offrendo un'opzione più ricca di nutrienti rispetto agli zuccheri raffinati.
- **Certificato biologico** : il nostro zucchero è certificato biologico, il che garantisce l'assenza di sostanze chimiche sintetiche e lo rende una scelta più sana per i consumatori.

Imballaggio



Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Zucchero di canna biologico](#)