

Zucchero di canna



Cos'è lo zucchero di canna?

Lo zucchero di canna è un dolcificante naturale derivato dalla canna da zucchero. Conserva il suo contenuto naturale di melassa, conferendo un gusto ricco e una tonalità dorata. Senza additivi artificiali né lavorazione chimica, lo zucchero di canna è un'alternativa più sana agli zuccheri raffinati, perfetta per varie applicazioni culinarie, di bevande e industriali.

Processo di produzione:

- **Raccolto:** La canna da zucchero matura viene raccolta con cura a piena maturazione.
- **Estrazione del succo:** La canna da zucchero viene pressata per estrarre il suo succo naturale.
- **Evaporazione:** Il succo purificato viene bollito per evaporare l'acqua e formare uno sciroppo concentrato.
- **Cristallizzazione:** Lo sciroppo viene raffreddato per favorire la formazione di cristalli di zucchero.

- **Essiccazione e macinazione:** I cristalli vengono essiccati e macinati fino alla dimensione desiderata.

Caratteristiche principali:

- **Sapore naturale:** Conserva un delicato sapore di melassa con una sottile nota di caramello.
- **Dolcificante non raffinato:** Lavorato al minimo per preservare nutrienti e colore naturale.
- **Versatile:** Adatto per bevande, prodotti da forno, cucina e pasticceria.
- **Ecologico:** Approvvigionato e lavorato in modo sostenibile per ridurre l'impatto ambientale.

Specifiche

Informazioni di base:	
- Nome del prodotto	Zucchero di canna
- Tipo di prodotto	Dolcificante
- Ingredienti	Zucchero di canna
- Confezione	Varie opzioni (sacchi, alla rinfusa, su misura)
- Durata di conservazione	24 mesi dalla produzione
- Conservazione	Luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce
Proprietà fisiche:	
- Colore	Da giallo dorato a marrone chiaro
- Dimensione delle particelle	Granulato fine
- Texture	Scorrevole
- Sapore	Dolce, caratteristico dello zucchero di canna
Informazioni chimiche e sui metalli pesanti:	
- Contenuto di umidità	Max 0.20%
- Contenuto di saccarosio	Min 99.5%
- Contenuto di ceneri totali	Max 0.15%
- Piombo (Pb)	Max 0.1 mg/kg
- Arsenico (As)	Max 0.1 mg/kg
- Cadmio (Cd)	Max 0.03 mg/kg
- Mercurio (Hg)	Max 0.03 mg/kg

Informazioni microbiologiche:	
- Carica batterica totale	Max 10,000 CFU/g
- Lieviti e muffe	Max 500 CFU/g
- Coliformi	Assente in 1 g
- E. Coli	Assente in 1 g
- Salmonella	Assente in 25 g
- Listeria	Assente in 25 g
Informazioni sugli allergeni:	
- Allergeni	Privo degli 8 principali allergeni
Raccomandazioni d'uso:	
- Uso consigliato	Pasticceria, cucina, bevande
Garanzia di qualità:	
- Standard di qualità	Alta qualità

Applicazioni

- **Pasticceria:** Perfetto per torte, biscotti e altri prodotti da forno.
- **Cucina:** Ideale per salse, sciroppi e marinate.
- **Bevande:** Dolcifica caffè, tè e frullati.
- **Dessert:** Esalta il sapore di budini, gelati e dessert.
- **Prima colazione:** Aggiunge una dolcezza naturale a cereali e fiocchi d'avena.

Benefici per la salute

- **Minimamente lavorato:** Conserva più nutrienti naturali rispetto allo zucchero bianco convenzionale.
- **Minerali in tracce:** Contiene piccole quantità di calcio, ferro e potassio.
- **Senza additivi artificiali:** Privo di pesticidi, erbicidi e fertilizzanti sintetici.
- **Ecologico:** Prodotto secondo pratiche agricole sostenibili.

Perché scegliere noi

- **Biologico certificato:** Garantisce i più alti standard di qualità e purezza.
- **Verificato Non-GMO Project:** Privo di organismi geneticamente modificati.
- **Certificato Kosher:** Adatto a chi ha restrizioni alimentari.
- **Pratiche sostenibili:** Sostiene metodi agricoli ecologici.
- **Uso versatile:** Perfetto per un'ampia gamma di applicazioni culinarie.

Confezione



For more information, please visit our website:

<https://it.organic-way.com/prodotti/zucchero-di-canna/>