



Cukier trzcinowy BIO Demerara 25 kg

Kod [STAGING] Bakaliowo: 1372

Dane techniczne:

- Waga 25.00
- Waga 25.00

Kraj pochodzenia: Kolumbia

Cukier trzcinowy – nierafinowany cukier otrzymywany z trzciny cukrowej, bez oddzielania melasy i kryształków. Jego barwa może wahać się od złotawej do ciemnobrązowej.

Warto zaznaczyć, że cukier trzcinowy BIO został wyprodukowany z ekologicznej trzciny cukrowej, pochodzącej z kontrolowanych upraw, co gwarantuje najwyższą jakość surowca.

Bakaliowo w swojej ofercie posiada cukier trzcinowy BIO jasny oraz Demerara.

Jasny- rodzaj brązowego, nierafinowanego cukru z trzciny cukrowej. Swój jasnobeżowy kolor i lekko karmelowy smak cukier trzcinowy zawdzięcza niewielkiej zawartości melasy.

Demerara – rodzaj brązowego, nierafinowanego cukru z trzciny cukrowej. Jego jaśniejszy, złoty odcień wynika z procesu technologicznego produkcji, to jest poddaniu półproduktu wirowaniu w celu usunięcia z niego części nieskrystalizowanego soku zawierającego zanieczyszczenia.

Produkt certyfikowany ekologicznie