

Azúcar de caña



¿Qué es el azúcar de caña?

El azúcar de caña es un edulcorante natural derivado de la caña de azúcar. Conserva su contenido natural de melaza, lo que aporta un sabor intenso y un tono dorado. Sin aditivos artificiales ni procesamiento químico, el azúcar de caña es una alternativa más saludable a los azúcares refinados, perfecta para diversas aplicaciones culinarias, de bebidas e industriales.

Proceso de producción:

- **Cosecha:** La caña de azúcar madura se cosecha cuidadosamente en su punto óptimo de madurez.
- **Extracción del jugo:** La caña de azúcar se tritura para extraer su jugo natural.
- **Evaporación:** El jugo purificado se hierve para evaporar el agua y formar un jarabe concentrado.
- **Cristalización:** El jarabe se enfría para favorecer la formación de cristales de azúcar.
- **Secado y molienda:** Los cristales se secan y muelen hasta el tamaño de grano deseado.

Características principales:

- **Sabor natural:** Conserva un suave sabor a melaza con una sutil nota a caramelo.
- **Edulcorante no refinado:** Procesado mínimamente para preservar los nutrientes y el color natural.
- **Versátil:** Adecuado para bebidas, repostería, cocina y confitería.
- **Ecológico:** Obtenido y procesado de forma sostenible para reducir el impacto ambiental.

Especificaciones

Información básica:	
- Nombre del producto	Azúcar de caña
- Tipo de producto	Edulcorante
- Ingredientes	Azúcar de caña
- Envase	Varias opciones (bolsas, a granel, personalizado)
- Vida útil	24 meses desde la fabricación
- Almacenamiento	Lugar fresco y seco, lejos de la luz solar
Propiedades físicas:	
- Color	De dorado claro a marrón claro
- Tamaño de partícula	Granulado fino
- Textura	De flujo libre
- Sabor	Dulce, característico del azúcar de caña
Información química y de metales pesados:	
- Contenido de humedad	Max 0.20%
- Contenido de sacarosa	Min 99.5%
- Contenido de ceniza total	Max 0.15%
- Plomo (Pb)	Max 0.1 mg/kg
- Arsénico (As)	Max 0.1 mg/kg
- Cadmio (Cd)	Max 0.03 mg/kg
- Mercurio (Hg)	Max 0.03 mg/kg
Información microbiológica:	
- Recuento total de placas	Max 10,000 CFU/g

- Levaduras y mohos	Max 500 CFU/g
- Coliformes	Ausente en 1 g
- E. Coli	Ausente en 1 g
- Salmonella	Ausente en 25 g
- Listeria	Ausente en 25 g
Información sobre alérgenos:	
- Alérgenos	Libre de los 8 alérgenos principales
Recomendaciones de uso:	
- Uso recomendado	Repostería, cocina, bebidas
Garantía de calidad:	
- Normas de calidad	Alta calidad

Aplicaciones

- **Repostería:** Perfecto para pasteles, galletas y otros productos horneados.
- **Cocina:** Ideal para salsas, jarabes y marinadas.
- **Bebidas:** Endulza café, té y batidos.
- **Postres:** Realza el sabor de pudines, helados y postres.
- **Desayuno:** Añade un dulzor natural a cereales y avena.

Beneficios para la salud

- **Mínimamente procesado:** Conserva más nutrientes naturales en comparación con el azúcar blanco convencional.
- **Minerales traza:** Contiene pequeñas cantidades de calcio, hierro y potasio.
- **Sin aditivos artificiales:** Libre de pesticidas, herbicidas y fertilizantes sintéticos.
- **Respetuoso con el medio ambiente:** Producido mediante prácticas agrícolas sostenibles.

Por qué elegirnos

- **Orgánico certificado:** Garantiza los más altos estándares de calidad y pureza.
- **Verificado Non-GMO Project:** Libre de organismos genéticamente modificados.
- **Certificado Kosher:** Adecuado para personas con restricciones dietéticas.
- **Prácticas sostenibles:** Respaldan métodos agrícolas respetuosos con el medio ambiente.
- **Uso versátil:** Perfecto para una amplia gama de aplicaciones culinarias.

Envase



For more information, please visit our website:

<https://es.organic-way.com/productos/azucar-de-cana/>