

AZUCAR RUBIA

DESCRIPCIÓN

Este azúcar corresponde a los cristales sueltos de sacarosa obtenidos a partir del cocimiento y posterior centrifugado del jugo de la caña de azúcar y en los que aún hay contenido de la miel original.

ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS

APARIENCIA	: Sólido cristalino
OLOR	: Dulce característico, libre de olores

ANÁLISIS QUÍMICO

POLARIZACIÓN (°Z)	: 98.72
HUMEDAD (%)	: 0.15
COLOR (UI)	: 1503
CENIZAS (%)	: 0.15

INFORMACION NUTRICIONAL

	100 g	1 porción
Energía (kcal)	400	40
Proteínas (g)	0	0
Grasa Total (g)	0	0
Hidratos de Carbono disponibles (g)	100	10
Azúcares Totales (g)	100	10
Sodio (mg)	0	0

PRINCIPALES APLICACIONES

Debido a que entrega un sabor especial y natural, ideal para endulzar. Además, al tener más humedad que el azúcar común, la hace ideal para hornear y para la repostería en general.

PRESERVACIÓN Y VIDA ÚTIL

Almacenar en lugar fresco y seco. 24 meses

PRESENTACIÓN

Consultar formatos disponibles.