

Sucre de canne



Qu'est-ce que le sucre de canne ?

Le sucre de canne est un édulcorant naturel dérivé de la canne à sucre. Il conserve sa teneur naturelle en mélasse, offrant un goût riche et une teinte dorée. Sans additifs artificiels ni traitement chimique, le sucre de canne est une alternative plus saine aux sucres raffinés, parfaite pour diverses applications culinaires, boissons et industrielles.

Procédé de fabrication :

- **Récolte** : La canne à sucre mûre est récoltée avec soin à pleine maturité.
- **Extraction du jus** : La canne à sucre est pressée pour extraire son jus naturel.
- **Évaporation** : Le jus purifié est porté à ébullition pour évaporer l'eau et former un sirop concentré.
- **Cristallisation** : Le sirop est refroidi pour favoriser la formation de cristaux de sucre.
- **Séchage et broyage** : Les cristaux sont séchés et broyés à la granulométrie souhaitée.

Caractéristiques principales :

- **Saveur naturelle** : Conserve une douce saveur de mélasse avec une note caramel subtile.
- **Édulcorant non raffiné** : Traité de manière minimale pour préserver les nutriments et la couleur naturelle.
- **Polyvalent** : Convient aux boissons, à la pâtisserie, à la cuisson et aux confiseries.
- **Écologique** : Issu et transformé de manière durable pour réduire l'impact environnemental.

Spécifications

Informations de base :	
- Nom du produit	Sucre de canne
- Type de produit	Édulcorant
- Ingrédients	Sucre de canne
- Conditionnement	Plusieurs options (sacs, vrac, sur mesure)
- Durée de conservation	24 mois à partir de la fabrication
- Stockage	Endroit frais et sec, à l'abri de la lumière
Propriétés physiques :	
- Couleur	Brun clair à jaune doré
- Taille des particules	Granulé fin
- Texture	Écoulement libre
- Saveur	Doux, caractéristique du sucre de canne
Informations chimiques et métaux lourds :	
- Teneur en humidité	Max 0.20%
- Teneur en saccharose	Min 99.5%
- Teneur en cendres totales	Max 0.15%
- Plomb (Pb)	Max 0.1 mg/kg
- Arsenic (As)	Max 0.1 mg/kg
- Cadmium (Cd)	Max 0.03 mg/kg
- Mercure (Hg)	Max 0.03 mg/kg
Informations microbiologiques :	
- Numération des germes totaux	Max 10,000 CFU/g

- Levures et moisissures	Max 500 CFU/g
- Coliformes	Absent dans 1 g
- E. Coli	Absent dans 1 g
- Salmonella	Absent dans 25 g
- Listeria	Absent dans 25 g
Informations sur les allergènes :	
- Allergènes	Sans les 8 principaux allergènes
Recommandations d'utilisation :	
- Utilisation recommandée	Pâtisserie, cuisine, boissons
Assurance qualité :	
- Normes de qualité	Haute qualité

Applications

- **Pâtisserie** : Parfait pour gâteaux, biscuits et autres pâtisseries.
- **Cuisson** : Idéal pour sauces, sirops et marinades.
- **Boissons** : Sucrez café, thé et smoothies.
- **Desserts** : Rehaussez la saveur des pudding, glaces et desserts.
- **Petit-déjeuner** : Ajoutez une douceur naturelle aux céréales et au porridge.

Bienfaits pour la santé

- **Traitement minimal** : Conserve davantage de nutriments naturels par rapport au sucre blanc classique.
- **Minéraux traces** : Contient de petites quantités de calcium, de fer et de potassium.
- **Sans additifs artificiels** : Sans pesticides, herbicides ni engrais de synthèse.
- **Respectueux de l'environnement** : Produit selon des pratiques agricoles durables.

Pourquoi nous choisir

- **Biologique certifié** : Garantit les plus hauts standards de qualité et de pureté.
- **Non-OGM certifié** : Sans organismes génétiquement modifiés.
- **Casher certifié** : Adapté aux personnes aux restrictions alimentaires.
- **Pratiques durables** : Soutient des méthodes agricoles respectueuses de l'environnement.
- **Usage polyvalent** : Parfait pour une large gamme d'applications culinaires.

Conditionnement



For more information, please visit our website:

<https://fr.organic-way.com/des-produits/sucre-de-canne/>