



# Panela®

## zucchero integrale di canna biologico

### BON-BON

**INTEGRALE?....  
MA SOLO SE DALLA MATTONELLA  
MACINATA**

Le tradizionali mattonelle di zucchero integrale portano dritto al Cuore della Cordigliera delle Ande. Custodiscono la vitalità del succo appena spremuto della canna da zucchero. Di una varietà particolare che cresce sulle alture oltre i 1.200 metri di quota in piccole coltivazioni.

La Mattonella, come all'epoca dei conquistatori spagnoli, si ottiene con la sola concentrazione del succo, così sottoposto ad un'unica lavorazione, quella necessaria per rimuovere l'acqua in eccesso, evitando successivi passaggi di filtrazione e cottura.

E' qui infatti, che il Metodo Panelita, sapiente ma semplice tecnica artigianale di "grattugiare" le Mattonelle in un granulato irregolare, fa la differenza salvaguardandone l'integrità.

**panela.it**

**ZUCCHERO INTEGRALE DI CANNA**

**Ingredienti:** zucchero integrale di canna biologico

**Valori nutrizionali medi per 100g**

Energia	1.609 kJ - 379 kcal
Grassi	0,3g
di cui acidi grassi saturi	0,0g
Carboidrati	93,3g
di cui zuccheri	91,2g
saccarosio	83,0g
fruttosio	3,8g
glucosio	4,4g
Fibre	2,8g
Proteine	0,7g
Sale	7,7mg
Vitamina B6	0,6mg - 44% RDA
Calcio	175mg - 22% RDA
Magnesio	69,8mg - 19% RDA
Manganese	2,4mg - 122% RDA
Selenio	22,5µg - 41% RDA

RDA: % dei consumi di riferimento giornalieri (adulti)



IT-BIO-007

Agricoltura NON-UE

ORGANISMO DI CONTROLLO OPERATORE  
AUTORIZZATO DAL MIPAAF CONTROLLATO

IT BIO 007

A42E



Prodotto e confezionato da:  
G.T.C. Srl - Panela  
Via Pascoli, 6-29010 Pontenure (Pc)  
vendite@sanebonta.it

Conservare in luogo fresco ed  
asciutto, teme l'umidità.  
L'eventuale compattarsi del  
prodotto non ne pregiudica la  
qualità.

**120g e**



**DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO IL E LOTTO:**