

ZOLLETTE  
WÜRFEL

# Panela®

Cartotecnica  
TIPOGRAFIA  
COMMERCIALE  
tel. +39 - 0532 892049

Panela®  
TRADIZIONE GUSTO PASSIONE

Dal succo di un particolare cultivar di canna da zucchero coltivata con il metodo dell'agricoltura biologica si ottiene Panela®. Il processo è molto semplice e consiste nel far evaporare con la cottura la parte acquosa del succo della canna appena spremuta. A cottura ultimata, direttamente nei luoghi di produzione, la massa ottenuta viene versata in appositi stampi dove assume la forma tipica del tradizionale panetto. Questo viene così inviato al nostro laboratorio di Pontenure (PC), ove con il nostro originale "Metodo Panela™", lo rendiamo granulato da usare come zucchero. Le sostanze complementari naturali contenute nella canna da zucchero permangono nel prodotto e sono all'origine del suo sapore. Panela non solo dolcifica, ma rende i dolci più gustosi.

Teme l'umidità. L'eventuale compattarsi del prodotto non ne pregiudica la qualità. Conservare in luogo fresco e asciutto. Da consumarsi preferibilmente entro il e lotto: vedi timbro.

**Bevanda Panela®** sciogliere in una tazza d'acqua ben calda 1 cucchiaino di Panela®, aggiungere 1 fetta di limone bio e mescolare bene. Da bere calda o fredda.  
**Frullato Inca** frullare per 2-3 min. 1 banana, 1 bicchiere di latte e 1 cucchiaino di Panela®.

**Valori nutrizionali medi per 100g  
100g enthalten durchschnittlich**

Energia/Energie	1642,50 kJ-386,50 kcal
Grassi/Fett	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
gesättigte Fettsäuren	0 g
Carboidrati/Kohlenhydrate	91,60 g
di cui zuccheri	91,60 g
davon Zucker	91,60 g
Fibre/Ballaststoffe	0 g
Proteine/Eiweiß	1,76 g
Sale/Salz	0,04 g

ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF	OPERATORE CONTROLLATO N°
IT BIO 007	080536
bioagri	

# Panela®

WÜRFEL



IT-BIO-007  
NON-EU AGRICULTURE



biologischer Vollrohrzucker  
www.panela.it

500g e

# Panela®

ZOLLETTE



IT-BIO-007  
AGRICOLTURA NON-UE



zucchero integrale di canna  
biologico  
www.panela.it

500g e

Panela®  
TRADIZIONE GUSTO PASSIONE

**Panela® Vollrohrzucker Würfel**

Zuckerrohrsaft liefert den Rohstoff zur Erzeugung von Panela®. Das dafür benötigte Zuckerrohr wird nach den Kriterien des kontrollierten-biologischen Anbaus kultiviert. Panela® wird noch heute nach überlieferter handwerklicher Tradition hergestellt. Der gewonnene Zuckerrohrsaft wird in Kupferkesseln erhitzt, um dem Saft das Wasser und die Verunreinigungen zu entziehen. Zurück bleibt der eingedickte Zuckerrohrsaft, welcher in Blöcke gegossen und anschließend sorgfältig zu Panela® Bio Vollrohrzucker granuliert wird.

Probieren Sie auch den Kokosblütenzucker "Gulamerah" aus Bali.

**Panela® Sucre intégral bio en morceaux**

La matière première servant à la production du Panela® est le jus de sucre de canne issu de l'agriculture biologique contrôlée. La production de Panela® se déroule encore aujourd'hui selon une vieille tradition artisanale. Après pressurage du jus de la canne à sucre, ce dernier est échauffé dans des cuves en cuivre qui le déshydrate et le débarrasse de ses impuretés. Cette opération le condense en un jus épais et visqueux qui est coulé en blocs puis soigneusement granulé pour obtenir ainsi le sucre intégral bio Panela®.

Essayez aussi le sucre de fleurs de noix coco "Gulamerah" de Bali.

**Import/Vertrieb CH**  
**Importation/Distribution CH**  
Somona GmbH, CH-4657 Dulliken  
www.somona.ch - www.panela.it  
CH-Bio-004

mindestens haltbar bis: siehe Deckel.



8 002759 221134

Prodotto e confezionato da/Hergestel-  
lt und verpackt von/produit et  
confectionné par:  
G.T.C. Srl - Panela  
Via Pascoli 6 - Pontenure (Pc) - Italy  
tel +39 0523/510145  
vendite@sanebonta.it