230

# ZUCCHERO DI CANNA L'ENTEGRALE

# +SAPORE

Panela presenta ricche sfumature aromatiche con note di cacao, miele e liquirizia cha donano più gusto ai cibi. Queste note sono espressione dei territori incantati delle alture andine dove cresce la caña panelera.

# +VITALITÀ

ll succo della canna è la linfa vitale che nutre e permette alla pianta di svilupparsi. Questa vitalità, ben nota nelle discipline orientali ed esoteriche da sempre, è fonte di energia (ben oltre i semplici nutrienti), che le delicate lavorazioni non sottraggono dal prodotto.

#### +CONSISTENZA

L'irresistibile granulato irregolare che si ottiene solo con la macinazione della mattonella è il risultato di una sapiente tecnica simile a una "grattugia" che svolge un'azione lenta e delicata senza surriscaldamento o processi invasivi. Gusto e croccantezza vengono così salvaguardate.

### +COMPLETO

ll modo di lavorazione secolare dove la canna è solo spremuta e poi colata in mattonelle custodisce i preziosi nutrienti presenti naturalmente nel succo della canna di origine. Non solo zuccheri semplici o calorie "vuote" ma un complesso di nutrienti.



IMPAREGGIABILE su frutta fresca, gelati, yogurt; OTTIMO nei prodotti da forno; IDEALE nelle marinature; STUPENDO con il cioccolato o con i liquori oppure anche solo per dolcificare bevande, ma in modo speciale.





"Caña panelera"



Succo della caña panelera



Succo colato in mattonelle



Mattonelle "grattugiate"



Granulato irregolare

IL SEGRETO DEL METODO PANELA: LA MATTONELLA MACINATA!







500 g ⊖



ETICHETTA AMBIENTALE:
INQUADRA IL QR CODE

Confezionato da: **G.T.C. Srl - Panela** Via Pascoli, 6 - 29010 Pontenure (Pc) T. 0523.510145 - vendite@sanebonta.it

# panela.it

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

Da consumarsi preferibilmente entro il e Lotto vedi il fondo della confezione

> Formato: 100+60x230 mm Fascia bobina: 340 mm Passo effettivo: 250mm