



## **Zahar brut melasa nerafinat 1 gr SOLARIS**

### **CE CONTINE**

Zahar brut nerafinat obtinut din trestie de zahar de calitate superioara din Mauritius. Continut ridicat de melasa - de aici si forma de pasta.

### **ISTORIC**

Denumirea provine de la grecescul „Melan” - negru sau dupa alte surse de la „melaço” cuvânt portughez, el insusi derivat din cuvântul latin Mel sau miere.

### **RECOMANDARI**

Recomandam pentru utilizarea in special pentru prajituri, datorita gustului deosebit.

### **CUM SE CONSUMA**

Se pot prepara diverse prajituri sau deserturi: tarte delicioase cu caramel, tort cu mere si fructe, chec cu rubarba si ghimbir, clatite. In lapte sau ceai, cu fulgi de cereale, musli sau alte alimente, zaharul melasa are un gust inconfundabil. Alte utilizari culinare sunt sosuri pentru salate, marinate pentru carne si peste, sau chiar ca un sirop turnat peste deserturi cu fructe proaspete. Contraste delicioase apar in combinatia cu fructe de padure rosii, citrice sau chiar legume: paste, conopida, dovleac sau cartofi dulci, inainte de coacerea la cuptor. Dupa deschidere, trebuie pastrat intr-un recipient etans din sticla, deoarece se intareste.