



Zahar brun bio nerafinat din trestie de zahar 400 gr BEWELL BIO

Zaharul brun, de la Bewell, este nerafinat, cristalizat, de culoarea chihlimbarului. Se diferentiaza, de celelalte tipuri de zahar de pe piata, prin modul de procesare, cristalele bogate in melasa fiind puse intr-un recipient si centrifugate, pentru a indeparta bucatile de planta ramase. Isi pastreaza textura crocanta dupa ce a fost gatit. Culoarea inchisa a zaharului brun se datoreaza melasei care este prezenta in proportie de 3.5-7% din compozitie. Melasa este cea care face zaharul brun mai sanatos fata de zaharul alb, dar si faptul ca nu este indelung

procesat ca zaharul alb. Zaharul brun contine calciu, magneziu, fier si potasiu care ajuta la mentinerea unei sanatai optime a organismului uman. De pilda, o lingura de melasa poate contine, potrivit specialistilor in nutritie, 20% din necesarul zilnic de vitamine si minerale. Potrivit nutritionistilor, zaharul brun are o serie de vitamina din grupul B si mai multe minerale, precum: fosfor, sodiu sau zinc. De asemenea, zaharul brun are aproximativ 11 calorii per o lingura, motiv pentru care este recomandat in curele de slabire.

Aplicatii/utilizare: Avand o aroma deosebita, da un gust deosebit deserturilor, cafelei, ceaiului sau compturilor. Textura sa crocanta il face ideal de folosit pentru fursecuri, briose sau biscuiti.

Atentionari: Produsul poate contine urme de soia, nuci sau gluten. Daca sunteti suferind de diabet, boli metabolice, digestive, hepatice sau renale intrebati un medic nutritionist cum sa consumati zaharul brun, ca de altfel orice tip de zahar.

Depozitare: Intr-un loc racoros si uscat, ferit de lumina.

Ingrediente: zahar brun organic din trestie de zahar - ingredient certificat ecologic. Ingredient provenit din agricultura ecologica non-UE. Pachetul contine 400 gr. de zahar brun din trestie de zahar.