

SUCRE DE CANNE ÉVAPORÉ

Mêmes propriétés que le sucre granulé blanc, mais, meilleur pour la santé.



Le sucre de canne évaporé, qu'est-ce que c'est?

Le sucre de canne évaporé, qui est parfois simplement appelé sucre non raffiné ou sucre brut, provient de la canne à sucre, réduite en poudre puis lavée et cristallisée. Il subit moins de traitements que le sucre blanc, ainsi le jus de canne évaporé conserve certains éléments nutritifs qui sont éliminés lors du raffinage du sucre blanc. Le sucre de canne évaporé possède une fine couche de mélasse, d'où sa coloration dorée (500 ICUMSA maximum).

Au lieu de renoncer à des aliments sucrés, certaines personnes, conscientes de leur santé, choisissent d'utiliser le sucre de canne évaporé au lieu du sucre ou des édulcorants artificiels.

Pourquoi ajouter cet ingrédient à votre offre actuelle?

Les consommateurs sont de plus en plus conscients que le sucre n'est pas bon pour la santé. Ainsi plusieurs recherchent une alternative à ce problème. Depuis quelques années, le consommateur se tourne vers des produits qui offrent des valeurs ajoutées.

Un bel exemple est l'engouement vers le sucre bio. Même si le produit est très dispendieux, plusieurs fabricants ont opté pour celui-ci et se démarquent ainsi de leurs concurrents.

Un autre exemple, le sel n'a pas bonne presse actuellement. Dans ce cas, il n'y a pas de produit bio, mais le sel de mer est considéré comme un produit meilleur pour la santé. Encore une fois, plusieurs entrepreneurs ont choisi cette option pour fidéliser leur clientèle.

Formats disponibles.

Disponible en format de 22.68 kg (50 lbs) et 1000 kg.