

## DENOMINATION DU PRODUIT : SUCRE DE CANNE ROUX CRISTALLISE SACHET DE 1 KG MASCARIN

<b>Historique</b>	La canne à sucre, cette grande herbe tropicale, est originaire de Nouvelle-Guinée et des îles avoisinantes Elle y fut certainement mise en culture plus de 1000 ans avant notre ère. De la, elle entreprit le grand voyage qui devrait d'abord le mener en Inde, puis la Chine. Encore fallait-il apprendre à en extraire le sucre : Les Indiens inventent les premières techniques de transformation et le baptisent « SARKARA ». Ce terme sanscrit est à l'origine de tous les noms européens du sucre (sugar, zucker, zucchero, azucar,.....)
<b>Ingrédients</b>	100 % sucre de canne
<b>Description</b>	Sucre roux de canne cristallisé non raffiné, coulant librement, très sec et très clair
<b>Process</b>	1 – Coupe des cannes à sucre 2 – Pressage 3 – Evaporation 4 – Cristallisation 5 – Centrifugation 6 – Tamisage 7 - Conditionnement
<b>Conseil d'utilisation</b>	Le sucre roux de canne peut être utilisé pour caraméliser les crèmes brûlées, les gratins sucrés, pour parfumer la pâte à crêpe, les gaufres, ..... Consommation directe, artisanale ou industriel
<b>Caractéristique physique et nutritionnelles</b>	Critères moyenne pour 100 g Humidité : <0.07% Glucides : >99G Taux de cendres : 0.02 – 0.25g Matières minérales : K :3 à 6 mg / P : 1.7 à 4 mg / Fe : 2 à 4 mg / Mg : 3 à 5 mg Vitamines : E 40mg / B1 : 0.34 mg Valeur énergétique : 378 – 418 Kcal 1645 – 1685 KJ Coloration en solution : entre 1900 et 2400 ( unitéICUMSA) Granulation : entre 0.6 et 0.85 mm
<b>Origine</b>	Matière première : REUNION Transformation : REUNION
<b>OGM</b>	Absence de toute utilisation de substance issue ou produite à partir d' OGM .Nos produits sont conformes à la réglementation en vigueur dont le règlement n°1829/2003
<b>Ionisation/ Additifs/ Colorant/ Radioactivités</b>	Absence
<b>Allergène</b>	Ne contient pas d'allergène introduit volontairement ( au sens de la Directive 2000/13/CE et des directives modifiant l'annexe III bis)
<b>Conditionnement</b>	Sachet de 1 kg / fardeau de 20 paquets
<b>DLUO</b>	Pas de DLUO
<b>Conservation</b>	Conservation à l'abri de l'humidité et de la chaleur

**PRESENTATION**

