

Rohrzucker



Was ist Rohrzucker?

Rohrzucker ist ein natürlicher Süßstoff, der aus Zuckerrohr gewonnen wird. Er behält seinen natürlichen Melassegehalt bei und verleiht einen vollen Geschmack sowie eine goldene Farbe. Ohne künstliche Zusätze oder chemische Verarbeitung ist Rohrzucker eine gesündere Alternative zu raffiniertem Zucker und eignet sich perfekt für verschiedene kulinarische, Getränke- und industrielle Anwendungen.

Produktionsprozess:

- **Ernte:** Reifes Zuckerrohr wird sorgfältig im optimalen Reifestadium geerntet.
- **Saftgewinnung:** Das Zuckerrohr wird gepresst, um seinen natürlichen Saft zu gewinnen.
- **Verdampfung:** Der gereinigte Saft wird gekocht, um das Wasser zu verdampfen und einen konzentrierten Sirup zu bilden.
- **Kristallisation:** Der Sirup wird abgekühlt, um die Bildung von Zuckerkristallen zu fördern.

- **Trocknen und Mahlen:** Die Kristalle werden getrocknet und auf die gewünschte Korngröße gemahlen.

Hauptmerkmale:

- **Natürlicher Geschmack:** Behält einen milden Melassegeschmack mit dezenter Karamelnote.
- **Ungeraffinierter Süßstoff:** Minimal verarbeitet, um Nährstoffe und natürliche Farbe zu erhalten.
- **Vielseitig:** Geeignet für Getränke, Backwaren, Kochen und Süßwaren.
- **Umweltfreundlich:** Nachhaltig bezogen und verarbeitet, um die Umweltbelastung zu verringern.

Spezifikation

Grundinformationen:	
- Produktname	Rohrzucker
- Produkttyp	Süßungsmittel
- Zutaten	Rohrzucker
- Verpackung	Verschiedene Optionen (Säcke, Bulk, individuell)
- Haltbarkeit	24 Monate ab Herstellung
- Lagerung	Kühl, trocken und lichtgeschützt lagern
Physikalische Eigenschaften:	
- Farbe	Hellgold bis hellbraun
- Partikelgröße	Feinkörnig
- Textur	Freifließend
- Geschmack	Süß, typisch für Rohrzucker
Chemische und Schwermetallinformationen:	
- Feuchtigkeitsgehalt	Max 0.20%
- Saccharosegehalt	Min 99.5%
- Gesamtaschegehalt	Max 0.15%
- Blei (Pb)	Max 0.1 mg/kg
- Arsen (As)	Max 0.1 mg/kg
- Cadmium (Cd)	Max 0.03 mg/kg
- Quecksilber (Hg)	Max 0.03 mg/kg

Mikrobiologische Informationen:	
- Gesamtkeimzahl	Max 10,000 CFU/g
- Hefen und Schimmelpilze	Max 500 CFU/g
- Koliforme	In 1 g nicht vorhanden
- E. Coli	In 1 g nicht vorhanden
- Salmonella	In 25 g nicht vorhanden
- Listeria	In 25 g nicht vorhanden
Allergeninformationen:	
- Allergene	Frei von den 8 Hauptallergenen
Empfohlene Anwendung:	
- Empfohlene Verwendung	Backen, Kochen, Getränke
Qualitätssicherung:	
- Qualitätsstandards	Hochwertig

Anwendungen

- **Backen:** Perfekt für Kuchen, Kekse und andere Backwaren.
- **Kochen:** Ideal für Saucen, Sirupe und Marinaden.
- **Getränke:** Süßen Sie Kaffee, Tee und Smoothies.
- **Desserts:** Verfeinern Sie den Geschmack von Pudding, Eiscreme und Desserts.
- **Frühstück:** Fügen Sie Cerealien und Haferflocken natürliche Süße hinzu.

Gesundheitliche Vorteile

- **Minimal verarbeitet:** Behält mehr natürliche Nährstoffe als herkömmlicher weißer Zucker.
- **Spurenelemente:** Enthält geringe Mengen an Kalzium, Eisen und Kalium.
- **Keine künstlichen Zusätze:** Frei von synthetischen Pestiziden, Herbiziden und Düngemitteln.
- **Umweltfreundlich:** Hergestellt mit nachhaltigen landwirtschaftlichen Methoden.

Warum wir

- **Bio-zertifiziert:** Stellt höchste Qualitäts- und Reinheitsstandards sicher.
- **Non-GMO-Projekt verifiziert:** Frei von genetisch veränderten Organismen.
- **Koscher-zertifiziert:** Geeignet für Personen mit Ernährungseinschränkungen.
- **Nachhaltige Praktiken:** Unterstützt umweltfreundliche Landwirtschaftsmethoden.
- **Vielseitige Verwendung:** Perfekt für ein breites Spektrum kulinarischer Anwendungen.

Verpackung



For more information, please visit our website:

<https://de.organic-way.com/produkte/rohrzucker/>