



## FICHA TÉCNICA MELAZA DE CAÑA DE AZUCAR



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

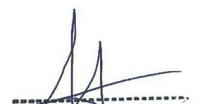


La melaza de caña de azúcar es un subproducto espeso y oscuro que se obtiene durante el proceso de refinación del azúcar. Tiene un sabor intenso y dulce, con notas ligeramente amargas y un aroma característico.



La melaza es el líquido viscoso que queda después de extraer la mayor parte del azúcar cristalizada del jugo de caña. Este proceso se realiza mediante la evaporación del agua y la cristalización del azúcar. La melaza, que contiene los azúcares restantes, minerales y otros compuestos, se separa del azúcar cristalizado.



  
JOSE LUIS SALAZAR GALLO  
GERENTE  
COMERCIO PERU FENIX E.I.R.L.  
RUC:20606042150

 [www.insumosfirstpro.com](http://www.insumosfirstpro.com)

 [contacto@insumosfirstpro.com](mailto:contacto@insumosfirstpro.com)

 942 129 598

