

AZÚCAR RUBIA – PRESENTACIÓN 1 KG

Azúcar rubia sin refinar, de cristales dorados y textura ligeramente húmeda. Conserva parte de la melaza natural de la caña de azúcar, lo que le proporciona su color característico y un sabor más intenso que el azúcar blanca. Ideal para uso doméstico, panadería, repostería o preparación de bebidas.

FICHA TÉCNICA:

- Tipo de producto: Azúcar rubia (parcialmente refinada)
- Presentación: Bolsa de 1 kg
- Estado físico: Cristales medianos, dorado claro a oscuro
- Origen: Derivado de la caña de azúcar
- Color: Amarillo dorado / marrón claro (natural)
- Sabor: Dulce, con leves notas a melaza
- Textura: Grano medio, ligeramente húmedo
- Composición: Sacarosa ≥ 95 % (aprox.)
- No contiene: Conservantes, colorantes ni aditivos químicos
- Almacenamiento recomendado: Lugar fresco, seco y protegido de la humedad
- Vida útil estimada: 24 meses
- Empaque: Bolsa plástica sellada o biodegradable, según proveedor
- Registro sanitario: Requiere DIGESA vigente para consumo humano

BENEFICIOS:

- Alternativa más natural que el azúcar blanca refinada.
- Contribuye con un toque de sabor más intenso y aroma a melaza.
- Aporta color y sabor especial a bebidas, postres y recetas horneadas.
- Ideal para quienes buscan opciones menos procesadas.
- Producto versátil, útil en cocina, repostería y bebidas calientes.



RECOMENDACIONES DE USO Y CUIDADO

- Alternativa más natural que el azúcar blanca refinada.
- Contribuye con un toque de sabor más intenso y aroma a melaza.
- Aporta color y sabor especial a bebidas, postres y recetas horneadas.
- Ideal para quienes buscan opciones menos procesadas.
- Producto versátil, útil en cocina, repostería y bebidas calientes.