



MELAZA ORGANICA:

Un líquido suavemente dulce y denso por el producto de la elaboración del azúcar, elaborado de la caña de azúcar orgánica.

Su color marrón oscuro, muy rico en compuestos naturales y totalmente libre de cualquier aditivo. La palabra melaza viene de la palabra portuguesa melaço. Mel es la palabra latina para "miel". La melaza se utiliza principalmente como un edulcorante en la cocción, pero también como ingrediente de la alimentación del ganado o para otros usos industriales.

MIEL DE CAÑA ORGANICA:

Miel densa con un ligero color ámbar y agradable sabor, destinado a todo tipo de dietas humanas. Se obtiene a través de una inversión de zumo de azúcar. La miel de azúcar de caña es un edulcorante tradicional, utilizado en la cocina casera, verter sobre helado y otros postres comercialmente en la elaboración de chocolate u otros dulces

ORGANIC CANE MOLASSES

Origen	Argentina	
Ingenio	Ingenio San Isidro	
Especificaciones	Icumsa	max 100'000 u.i.
	Brix	min 80%
	Polarity	max 45%
	Total Sugars	min 45%, max 52%
	Reducing Sugars	min 8%, max 18%
	Ash	max 20%
	Ph	min 6
	Sulphite	free
Disponibilidad	Annual	
Embalaje	230lt Steel drum, 1000lt Octobin	
Logistica	max. 76 drums or 20 octobins per 20'ctn	
Certificados	Ifoam/Eu, Usda, Kosher	



ORGANIC CANE SYRUP

Origen	Argentina	
Ingenio	Ingenio San Isidro	
Especificaciones	Icumsa	max 15'000
	Brix	min 74%, max 80%
	Polarity	max 39%
	Purity	max 52%
	Glucose	min 30%
	Ph	min 4, max 6.5
	Sulphite	free
Disponibilidad	Annual	
Embalaje	230lt Steel drum, 1000lt Octobin	