PAÑO

NATURÆ

The Source of Organic Quality

Azúcares Ecológicos

Los sacáridos, hidratos de carbono, carbohidratos o glúcidos son biomoléculas: es decir, moléculas que constituyen a un ser vivo. La función más importante de los sacáridos es brindar energía, gracias a un proceso de oxidación: cuando estas biomoléculas se oxidan, liberan la energía que almacenaban.

Los sacáridos se clasifican de distintos modos. Los sacáridos más simples son los monosacáridos, los principales son:

-**Glucosa y Fructosa,** se encuentra generalmente en la miel, frutas y verduras de forma natural.

La unión de dos sacáridos recibe el nombre de disacárido. Los principales son:

-Sacarosa, conocido coloquialmente como azúcar. Compuesto por glucosa y fructosa.
-Lactosa, se encuentra naturalmente en la leche.
-Maltosa, procedente de cereales.

Si se unen tres sacáridos , se forma un oligosacárido, destaca:

-Azúcar de coco. Sacarosa, glucosa y fructosa.

En Paño Fruits, no hemos centrado en la comercialización de la Sacarosa, el azúcar que conocemos, además del Azúcar de Coco y el Eritritol.

El Azúcar es un disacárido formado por una molécula de glucosa y una de fructosa, que se obtiene principalmente de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera.

Agricultura 100% Ecológica
Apostamos por la Agricultura Ecológica, garantizando productos sanos y naturales, libres de sustancias químicas perjudiciales.

Sostenibilidad
Garantizamos la sostenibilidad agraria, sin sobreexplotar el ecosistema, dando la oportunidad a las futuras generaciones de heredar nuestro legado.

Comercio Justo
Favorecemos el Comercio Justo, promoviendo una relación comercial voluntaria y justa entre productos y consumidores.

ES-ECO-019-CT
Agricultura UE /no UE

BRCGS Food Safety CERTIFICATED

IFS Food

COMERCIO JUSTO
elige bien. elige justo

USDA ORGANIC

Azúcares de Caña

Azúcar de Caña Blanco

Azúcar refinado por procesos físicos ideal para industria ya que no deja ningún color y sabor al producto elaborado.

Azúcar de Caña Semiblanco

Azúcar blanco, a pesar de tener un tono más dorado, es azúcar no refinado.

Azúcar de Caña Moreno

Término genérico bajo el que agrupamos cualquier tipo de azúcar moreno corriente, pudiendo encontrar pequeñas diferencias de color, textura y sabor.

Azúcar Demerara/ Turbinado

Más que totalmente moreno, tiene un tono dorado o ámbar. Los cristales son grandes y ofrece un sabor y aroma sutil, muy suave.

Azúcar Muscovado Mascavado

Es mucho más oscuro, de cristales más pequeños, presenta una gran humedad que apelmaza el azúcar.

Azúcar de Caña Panela

Se obtiene del jugo de la caña de azúcar. La presentación tradicional es en bloques compactos, normalmente en forma de ladrillos cortados de los paneles donde se solidifica la melaza natural. Se sirve ya molida, en polvo.

Azúcares de Remolacha

Azúcar Blanco Refinado

Se conoce popularmente como blanquilla o azúcar de mesa, y su color blanco es producto del refinado físico al que se somete. Se obtiene a partir de la remolacha.

Otros Azúcares

Azúcar de Coco

Muy similar a la panela, este endulzante se elabora a partir de la savia de las palmeras cocoteras, cocida, evaporada y procesada para ofrecer una textura granulada seca, ligeramente húmeda, de color tostado pero menos aromático que el azúcar de caña.

Eritritol

Lo englobaríamos en el catálogo de edulcorantes alternativos al azúcar, es un polialcohol, que se presenta de forma natural en ciertas frutas.

Opciones de Envasado

Todos los productos de este catálogo pueden ser en comercializados en diferentes formatos, desde 1kg, o a granel en formatos de 25kg-1000kg.

Se puede escoger todos los tipos existentes de envase, almohadilla, doy-pack, 4 soldaduras etc. Envasado con la última tecnología para que llegue al consumidor con la máxima frescura.

PAÑO

NATURÆ

The Source of Organic Quality

www.panofruits.com

+34 977 84 61 52

cavalle2@fruits-pano.com

POL. IND ROQUES ROGUES C/ LLEVANT, 23-27 E43460 ALCOVER
AVDA. MONTBLANC,28 E43460 ALCOVER
WARE PRIORY, HIGH STREET, WARE HERTS, SG129AL, ENGLAND