

Produktinformation zu "Vollrohrzucker aus Ecuador - ec2, ec4"

Bio-Vollrohrzucker

Ecuador bietet reichhaltige natürliche Ressourcen in hoher Qualität. Eine von ihnen ist das Zuckerrohr, das zu biologisch angebautem Vollrohrzucker verarbeitet wird. Es wächst in feuchtwarmem Klima und wird alle 4 Monate geerntet. Nach dem Schneiden wird es gemahlen, der Saft wird vorgereinigt und im Anschluss einem 1,5-stündigen Siedeprozess unterzogen. Der Saft hat sich nun in Sirup verwandelt. Nachdem der Kristallisationsprozess eingesetzt hat, werden die braunen Zuckerkristalle getrocknet und gesiebt, was übrig bleibt ist das uns bekannte Rohrzucker-Granulat. Im Gegensatz zum weißen Raffinadezucker enthält der Vollrohrzucker durch die noch anhaftende Melasse geringere Mengen an Vitaminen und etwas höhere Mengen an Mineralstoffen, insgesamt bis zu 1,5 %. Naturbelassener Vollrohrzucker, nicht zu verwechseln mit handelsüblichem braunen Rohrzucker, ist in seiner ernährungsphysiologischen Wertigkeit durchaus mit kaltgeschleudertem Bienenhonig vergleichbar. Das Aroma des Vollrohrzuckers variiert von karamellartig bis leicht malzig und er ist nicht so süß wie weißer Raffinadezucker. Vollrohrzucker schmeckt sehr gut in Kaffee. CAMARI Rohrzucker ist ein hochwertiges Qualitätserzeugnis aus kontrolliert biologischer Produktion. Weder beim Anbau des Rohrzuckers noch beim Produktionsprozess werden Chemikalien oder sonstige Fremdstoffe eingesetzt.

Vollrohrzucker

Projektpartner

Rantinpak, Ecuador

ec2, ec4, kbA

Zutaten

unraffinierter Vollrohrzucker aus kontrolliert biologischem Anbau

Allergiker-Hinweis: gf, ef, hf, mf, nf, v

Weitere Informationen zu den ausgewiesenen Inhaltsstoffen

Herkunft

Das Zuckerrohr (*Saccharum officinarum*) stammt vermutlich aus Neuguinea und wird heute fast in allen (sub-)tropischen Regionen der Erde angebaut. Laut FAO sind Brasilien, Indien und China die Hauptproduzenten. Der ökologisch angebaute Vollrohrzucker von EL PUENTE kommt aus Ecuador.

Pflanze

Das Zuckerrohr gehört wie unser Getreide zur Gattung der Süßgräser. Es ist ein Rispengras mit langen, dicken Schäften, das ein feuchtwarmes Klima benötigt. Die Zuckerrohrpflanze ist ausdauernd, wächst schilfartig mehrere Meter hoch und wird etwa 20 Jahre alt. Sie hat Blätter bis 2 m Länge mit rauen Kanten. Die Blüten stehen in großen, glänzend behaarten Rispen. Genutzt werden die Halme bzw. Stängel, die das essbare weiße Mark enthalten.

Aroma

Karamellartig bis leicht malzig, nicht so süß wie weißer Zucker. Schmeckt sehr gut in Kaffee.

Herstellung

Bei der Produktion von Vollrohrzucker wird das geschnitzte Zuckerrohr durch Walzen gepresst, der Saft

wird nicht mehr raffiniert, sondern nur noch eingedickt (z. B. in Vakuumkesseln) – die entstehende Zucker wird nicht vom Sirup getrennt: Eine insgesamt schonende Produktion mit Rühren, Trocknen, Vermahlen und Sieben führt zum Endprodukt Vollrohrzucker. Deshalb hat Vollrohrzucker auch einen Mineralstoffgehalt von ca. 1,5 – 2,5% im Gegensatz zum Weißzucker mit einem Mineralstoffgehalt von nur 0,05 – 0,1%. Vollrohrzucker schmeckt leicht karamellartig und lässt sich hervorragend zum Backen und Süßen von Süßspeisen verwenden.

Übrigens: aus Zuckerrohr wird auch Rum hergestellt, zum Beispiel unser Varadero Rum aus Cuba.

Ernährungsphysiologische Aspekte

Im Gegensatz zum weißen Raffinadezucker enthält der Vollrohrzucker durch die noch anhaftende Melasse geringere Mengen an Vitaminen und etwas höhere Mengen an Mineralstoffen, insgesamt bis zu 2,5%. Naturbelassener Vollrohrzucker, nicht zu verwechseln mit handelsüblichem braunen Rohrzucker, ist in seiner ernährungsphysiologischen Wertigkeit durchaus mit kaltgeschleudertem Bienenhonig vergleichbar.