



MANDUVIRÀ BIO ROH-ROHRZUCKER

Autos gibt es in der Region von Arroyos y Esteros fast keine. Je näher man zur Fabrik kommt, desto mehr Ochsenwagen sieht man. Über eine lehmige Strasse karren die Bauern das Zuckerrohr heran. Beim Anbau ist nichts mechanisiert. Das Zuckerrohr wird von Hand mit der Machete geschlagen und auf die Karren geladen.



In der Cooperativa Manduvirá wird das Zuckerrohr in schonendem und nachhaltigem Verfahren zu Zucker weiterverarbeitet. Eigentümer der Zuckerfabrik sind 3000 Kleinbauern. Der Zucker wird auf dem Wasserweg über den Rio Paraguay nach Buenos Aires transportiert und dann weiter auf dem Meer. Es vergehen drei bis vier Monate, bis er schliesslich bei uns ankommt.



Manduvirá Bio Roh-Rohrzucker
1000 x 5 g



GESCHMACKSPROFIL

Der Manduvirá Bio Roh-Rohrzucker hat eine schöne goldene Farbe und schmeckt leicht nach Karamell.