



MANDUVIRÀ SUCRE DE CANNE BRUT BIO

Il n'y a presque pas de voitures dans la région de Arroyos y Esteros. Plus on se rapproche de la sucrerie, plus on voit de charrettes à bœufs. Les paysans charrient la canne à sucre sur des routes de terre battue. Rien n'est mécanisé dans cette culture. La canne à sucre est coupée à la main avec une machette et ensuite chargée sur les charrettes.



C'est dans la coopérative de Manduvirá que la canne à sucre est transformée en sucre selon des procédés particulièrement doux et durables. 3'000 petits cultivateurs sont les propriétaires de la sucrerie. Le sucre est transporté sur la voie fluviale du Rio Paraguay vers Buenos Aires et ensuite sur mer. Trois à quatre mois s'écoulent avant qu'il n'arrive enfin chez nous.



**Manduvirá Sucre de canne
brut bio**
1000 x 5 g



PROFIL DE SAVEUR

D'une belle couleur dorée, le sucre de canne brut bio de Manduvirá a un léger goût de caramel.