



MANDUVIRÀ ZUCCHERO DI CANNA GREZZO BIOLOGICO

Nella regione di Arroyos y Esteros le automobili sono pressoché inesistenti. Più ci si avvicina alla fabbrica e più si incontrano carri trainati da buoi. La canna da zucchero viene trasportata dai contadini sulla morbida strada argillosa. Nella coltivazione niente è meccanizzato. La canna da zucchero viene sbattuta a mano con il machete e caricata sul carro.



All'interno della Cooperativa Manduvirá lo zucchero di canna tramite un processo delicato e sostenibile, viene trasformato in zucchero. I proprietari della fabbrica di zucchero sono 3000 coltivatori diretti. Lo zucchero viene trasportato sul fiume Rio dal Paraguay a Buenos Aires e, di seguito, via mare. Passano dai tre ai quattro mesi fino a quando, poi, giunge da noi.



Manduvirá Zucchero di canna grezzo bio

1000 x 5 g



PROFILO DEL GUSTO

Lo zucchero di canna grezzo biologico Manduvirá ha un bel colore dorato con un delicato gusto di caramello.