

Bio sušená třtinová šťáva RAPADURA 500g



Výroba probíhá tradičním způsobem bez použití jakýchkoli syntetických hnojiv, herbicidů a pesticidů.

Číslo artiklu: 119,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 119,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [RAPUNZEL](#)

Pěstování cukrovou třtinu, používanou při výrobě sušené třtinové šťávy RAPADURA, pěstují rodinné firmy zapojené do FAIR TRADE projektu HAND IN HAND v Brazílii na stejném místě ekologicky již od roku 1977. Pěstování cukrové třtiny i výroba třtinového cukru zde probíhá tradičním způsobem **bez použití jakýchkoli syntetických hnojiv, herbicidů a pesticidů**. Pro uchování úrodnosti země zde farmáři používají rotaci plodin a cukrovou třtinu střídají s luštěninami a rostlinami obohacujícími půdu. Spojením systému kompostování a ekologického chovu dobytka dochází k lepšímu toku živin, což vede k vyšší úrodnosti půdy a zdravějším rostlinám. Velkým problémem, zapříčiněným silnými tropickými bouřemi, je eroze půdy. Té se zabráňuje sázením rovnoběžně se sklonem kopců a začleněním křovin, stromů a dalších malých biotopů.

Cukrová třtina se sklízí ručně mačetou. Listy se odříznou od stvolů a nechají na poli jako hnojivo. Farmáři nejen že nepoužívají pesticidy, ale také nevypalují pole před sklizní. Tento postup je běžný v konvenčním zemědělství pro usnadnění sklizně, protože na poli zůstanou stát pouze stvolů. Ekologické pěstování tak nejenom ochrání přirozené mikroprostředí a přírodu, ale také zabezpečí návrat výživných organických látek zpět do oběhu živin. Farmáři dopraví cukrovou třtinu do svého vlastního cukrovaru Planeta Verde ke zpracování. Zde se třtina lisuje a získaná šťáva se nejprve přefiltruje. Poté se koncentruje odpařováním ve velkých kotlích. Ke konci se míchá dokud nezačne krystalizovat.

HMOTNOST: 500 g

ZEMĚ PŮVODU: Brazílie

POUŽITÍ: RAPADURA vyniká příjemnou karamelovou chutí. Je vhodná na pečení a vaření, ke slazení desertů, kávy a čaje. Lze použít místo bílého cukru vždy, kdy netrváme na čistě bílé barvě konečného pokrmu.

VÝŽIVOVÉ INFORMACE: Běžné přírodní cukry se získávají oddělením vznikajících krystalků cukru od melasy, která zůstává jako vedlejší produkt. Na rozdíl od těchto cukrů se v případě RAPADURY zahuštěná třtinová šťáva suší na plátech a posléze namele. RAPADURA je tedy sušená třtinová šťáva, ve které zůstávají všechny minerální látky přítomné ve třtinové šťávě, které obvykle končí v melase.

V průběhu celé výroby se věnuje velká péče zachování cenných vitaminů a stopových prvků. Obsah minerálních látek v přírodním třtinovém cukru RAPADURA je více než 1,5 %.

100 g obsahuje v průměru:

Energie 1581 kJ / 372 kcal

Bílkoviny 0,1 g

Sacharidy 98 g

Tuky 0 g

Sacharóza 88 - 91 g

Glukóza 2 - 6 g

Fruktóza 3 - 6 g

Železo 5,25 mg (44,5 % DDD)

Vápník 148 mg (18,5 % DDD)

Hořčík 85,9 mg (28 % DDD)

DE-ÖKO-006

Zemědělská produkce mimo EU

NÁZEV A SKLADOVÁNÍ: Sušená třtinová šťáva RAPADURA - přírodní třtinový cukr. Skladujte v chladu a suchu.