



## **Zahăr Brut de trestie de zahăr, 1kg**

Dar ce este zahărul turbinado? În timp ce zahărul alb rafinat poate fi derivat din trestie de zahăr sau sfeclă de zahăr, turbinado provine exclusiv din prima presare a trestiei de zahăr. Sucul de trestie este apoi fiert o singură dată. (spre deosebire de zahărul granulat rafinat, care este fiert de mai multe ori pentru a-l scăpa de orice melasă reziduală și, odată cu aceasta, de orice culoare maro). Procesul de fierbere determină cristalizarea zaharurilor și cristalele respective sunt apoi rotite într-o centrifugă – sau turbină, dacă doriți – pentru a îndepărta excesul de umiditate. Rezultatul este zahărul turbinado.

Cristalele Turbinado sunt mai grosiere decât zahărul alb rafinat, motiv pentru care fac un zahăr de finisare ideal. La fel ca modul în care structura piramidală fulgioasă și sărată a sării Maldon adaugă textură unui vas mai degrabă decât să se topească într-un nimic sărat, granulele turbinado contribuie cu un exterior contrastant și crocant la Untul sărat și Chocolate Chunk Chocolate Shorty sau o crustă crăpătoare la un tort Earl Grey Tea.

Molly Baz, creierul din spatele tortului de ceai Earl Grey, spune că, deși rețeta necesită stropirea fie cu turbinado, fie cu zahăr granulat deasupra pâinii, ea recomandă cu tărie turbinado. „Dacă utilizați zahăr granulat, veți obține în continuare un finisaj strălucitor, dar nu veți avea o criză”, explică ea, adăugând că susține și o stropire finală de turbinado pe pâinea cu banane, cu dovleac și cu dovlecei – „Orice este umil și unitextural”.

## **Zahăr Brut de trestie de zahăr, Lucas Bites, 1kg**

Ingrediente: Zahăr brut de trestie de zahăr. Fabricat în Columbia. Ambalat în România de Lucas Bites SRL.

A se păstra la loc uscat. Ferit de umiditate. Data expirării este înscrisă pe ambalaj.

Valori nutriționale pentru 100g. Energie: 1577 kJ / 377 kCal. Grăsimi: 0g. Glucide: 97g din care zaharuri: 97g. Proteine: 0g. Sare: 0g.