



<https://luzem.eu>

662609436

sklep@luzem.eu



Cukier trzcinowy nierafinowany Muscovado, cena za 100 g

Kod EAN: 819

Czas wysyłki: 24 Godziny

Cena

1,90 PLN

Opis produktu

Cukier **muscovado** jest wytwarzany z trzciny cukrowej, której zawdzięcza swój specyficzny smak i charakterystyczną barwę. Uzyskuje się go poprzez odparowanie czystej melasy, czyli syropu z trzciny cukrowej.

Cukier muscovado to brązowy, nierafinowany cukier charakteryzujący się ciemnym kolorem i specyficznym, karmelowym smakiem, przez co bywa porównywany do syropu klonowego. Jego właściwości zdrowotne sprawiają, że ma również wiele wspólnego z miodem.

Właściwości:

Cukier dark muscovado jest często porównywany do miodu dzięki swoim właściwościom odżywczym. Zawiera on witaminy A i C, które wzmacniają odporność organizmu i pomagają go chronić przed przeziębieniami.

Cukier muscovado zawiera również moc składników mineralnych - żelazo, wapń, magnez, potas i fosfor. Żelazo to jeden z pierwiastków, bez którego organizm nie będzie prawidłowo funkcjonować. „Wzmacnia” krew i zapobiega anemii. Wapń i fosfor to gwarancja mocnych kości, potas reguluje natomiast napięcie mięśniowe. Magnez to z kolei pierwiastek, który pozytywnie wpływa na pracę układu nerwowego i jest szczególnie potrzebny osobom zestresowanym i żyjącym w szybkim tempie.

Zastosowanie:

Cukru muscovado możemy używać zamiast zwykłego białego cukru, dodając go do wypieków czy słodząc napoje bezalkoholowe i drinki. Jego karmelowy posmak sprawia, że idealnie nadaje się do kawy oraz ciast, zwłaszcza tych czekoladowych. Walory smakowe ciemnego cukru muscovado docenią z pewnością osoby ceniące sobie głębokie, intensywne smaki. Wbrew pozorom muscovado świetnie sprawdzi się jako składnik potraw wytrawnych, np. chili czy sosu bolognese. Jest polecany również do przygotowywania marynat.

Kraj pochodzenia: Mauritius