

CIRCA

1492

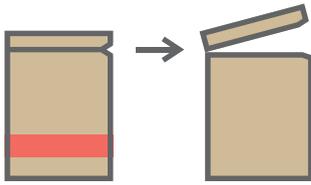
RAW CANE SUGAR

CULTIVO DE HACIENDA - DENOMINACIÓN DE ORIGEN
NACIDO DE LOS FÉRTILES LLANOS DEL VOLCÁN BARÚ
EN PANAMÁ

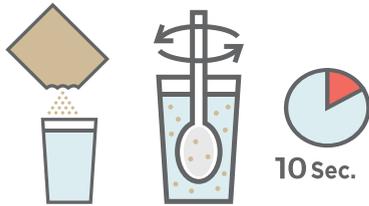


WWW.CIRCASUGAR.COM

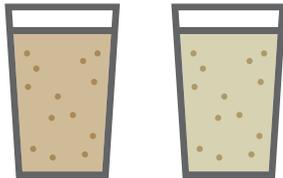
CIRCA VS AZÚCAR MORENO



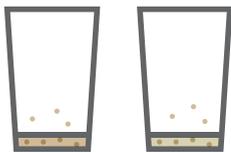
Paso 1 Tome una pequeña muestra (Bolsita de 4.5 gramos) de Circa y la misma cantidad de azúcar moreno.



Paso 2 Coloque cada azúcar en un vaso con 3 oz. de agua. Mezcle durante 10 segundos.



Vea como enl agua en Circa se vuelve más oscura en comparación con el azúcar moreno. Pruebe el agua azucarada y sienta la diferencia entre la dulzura de Circa y el azúcar moreno que se siente amargo.



Paso 3 Saque la mayor parte del agua y vea la diferencia en el color y la forma de los cristales.



Paso 4 Deje que Circa y el azúcar moreno sequen durante unos minutos e inspeccione comparando los cristales de cada uno. Los cristales de Circa permanecen inalterados mientras que los cristales del azúcar moreno se han decolorado. Esto le sucede al azúcar blanco refinado cuando ha sido teñido con melaza.

CIRCA RAW CANE SUGAR VS AZÚCAR MORENO

vea y pruebe la diferencia

Sólo toma 3 minutos

SIGA ESTOS CUATRO PASOS Y DESCUBRA PORQUE CIRCA BLONDE RAW CANE SUGAR ES SUPERIOR AL AZÚCAR MORENO REGULAR

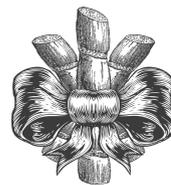
Lo que las campañas de mercadeo han llamado azúcar moreno en realidad no es más que azúcar blanco refinado y teñido con restos de la melaza previamente extraída. Este proceso de refinación cambia el azúcar. Mediante un proceso de intercambio iónico y refinamiento por cromatografía, se utilizan químicos para refinar y blanquear el azúcar, incluyendo estireno, divinilacetileno, bencol, peróxido de bencol, alcohol polivinílico, bentonita, ácido sulfúrico concentrado, ácido metacrílico, hidróxido de sodio, cloruro de metilo, dietilentriamina (DETA), entre otros. Circa Raw Cane Sugar tiene como objetivo celebrar la forma natural que hemos cultivado el azúcar en las Américas desde el siglo XV.

DEFINICIONES

Azúcar Natural de Caña Integral - Sin refinar, el azúcar natural se obtiene del jugo de la planta de caña de azúcar y contiene la mismas vitaminas y minerales que en su estado natural. El azúcar natural tiene un color marrón claro debido a la presencia de melaza natural.

Azúcar Blanco - El azúcar blanco refinado se produce de la misma manera que el azúcar natural, pero se agregan químicos para blanquearla.

Azúcar Moreno - Es esencialmente lo mismo que el azúcar blanco refinado. La diferencia es que al azúcar moreno se le ha vuelto a añadir melaza que previamente había sido extraída. Viene en diferentes tonos de color marrón dependiendo de la cantidad de melaza o caramelo que se agregue para teñirlo.



CIRCA

1492

RAW CANE SUGAR

NATURAL BLONDE