



## Sucre Roux de Canne Fairtrade

### Description

Avec son goût authentique 100 % pur sucre de canne, sa texture fine et sa couleur légèrement dorée, ce produit confère du caractère à tous les gâteaux, tartes et boissons exotiques. Depuis des années, Candico importe et transforme du sucre de canne brut par le biais de projets certifiés « Fairtrade » de pays de l'hémisphère sud, pour en faire du sucre roux de canne. En 2008, la marque Candico est allée encore plus loin dans son développement durable. Depuis lors, la gamme classique de sucre de canne n'est plus disponible que sous la forme de produits équitables (certifiés « Fairtrade »).

### Caractéristique

- Un sucre d'une grande pureté
- Des cristaux fins et brillants, légèrement dorés
- Sucre de canne roux, non raffiné

### Avantages

- Le goût et l'arôme typiques du sucre de canne
- Solubilité élevée, l'idéal donc pour la pâtisserie chaude (sensation sucrée rapide)
- La garantie de la qualité grâce aux nombreuses années de savoir-faire et d'expérience de Candico

### Utilisation

- Pâtisserie et desserts
- Saupoudrage de desserts, de fruits et de yaourts
- Préparation de boissons exotiques telles que le mojito

### Valeur nutritive par 100 g

Energie	396 kcal - 1683 kJ
Matières grasses	0 g
Glucides	99,0 g
Protéines	0 g
Fibres	0 g
Sel	0 g



## Sucre Roux de Canne Fairtrade

Tray: 10 x 1kg

Code d'article: 42506637



### Unité

Code EAN: 5410301300108

Poids net: 1 kg

L x P x H: 110 x 75 x 150 mm

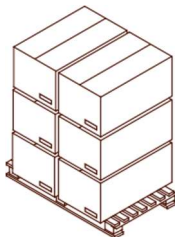


### Groupage

Code EAN: 5410301166377

Poids net: 10 x 1 kg (10 kg)

L x P x H: 375 x 230 x 165 mm



### Palette

Code EAN: 5410301266374

Nobre de collis: 80 (8 x 10 colli)

Poids net: 800 kg

Poids brut (sans palette): 847 kg

L x P x H (hauteur sans palette): Eurochep 120 x 80 x 146,5 cm

