



NATURATA
BIOKULT SEIT 1976



NATURATA
BIOKULT SEIT 1976

Verwendung

Die verschiedenen Sorten Rohrzucker unterscheiden sich insbesondere durch ihren Melassegehalt. Da Melasse einen leicht karamelligen Geschmack hat, ist SUCANAT Voll-Rohrzucker am kräftigsten im Geschmack. Er harmoniert besonders gut mit Nüssen. Die milde Süße von SYRAMENA Roh-Rohrzucker oder Rübenzucker eignet sich vor allem zum Süßen feiner Backwaren, bei denen wenig Eigengeschmack des Zuckers erwünscht ist.

Zuckerart	Qualität	Herkunft	Konsistenz	Farbe	Geschmack
SUCANAT Voll-Rohrzucker	kontrolliert biologisch	Costa Rica, z.T. Peru	gemahlen, nicht kristallisiert	bräunlich	leicht karamellig
DEMERARA Roh-Rohrzucker	kontrolliert biologisch	Brasilien	auskristallisiert, größere Kristalle	hellbraun, glänzend	minimal karamellig
SYRAMENA Roh-Rohrzucker	Demeter	La Felsina, Paraguay	auskristallisiert, feine Kristalle	beige bis hellbraun	milde Süße
Puder-, Würfel-, Gelierzucker	kontrolliert biologisch & Demeter	Paraguay, z.T. Argentinien		weiß bis hellbraun	milde Süße
Roh-Rohrzucker	kontrolliert biologisch	Latein-Amerika	auskristallisiert, feine Kristalle	beige bis hellbraun	milde Süße
Rübenzucker	kontrolliert biologisch	Deutschland	auskristallisiert, feine Kristalle	fast weiß	reine Süße



Zucker

Das Wichtigste über die Zuckerarten und Rohstoff-Herkunft

Naturata AG · D-71711 Murr

Telefon +49 (0)7144 / 8961-51

Fax +49 (0)7144 / 8961-41

eMail kontakt@naturata.de

www.naturata.de

www.naturata.de

Naturata AG · D-71711 Murr



Zuckersorten im NATURATA-Sortiment

In unserem Sortiment finden Sie eine breite Auswahl an Zuckern und Süßungsmitteln. Doch worin unterscheiden sich die Zuckersorten?

SUCANAT Voll-Rohrzucker

Dieser Zucker enthält noch den vollen Melassegehalt des Zuckerrohrs. Die Halme werden zerkleinert, gequetscht und ausgepresst. Nach der Reinigung wird der Zuckerrohrsaft bei niedrigen Temperaturen und leichtem Unterdruck eingedickt. Anschließend wird der Zucker weiter getrocknet und fein vermahlen.

DEMERARA Roh-Rohrzucker

Auch hier wird zunächst - wie beim Voll-Rohrzucker - ein Zuckersirup hergestellt. Der stark konzentrierte Dicksaft wird mit wenigen Kristallen nicht raffinierten Zuckers bestreut, sodass der Zucker auskristallisiert. Erreichen die Zuckerkristalle eine bestimmte Größe, werden sie vom übrigen Dicksaft abzentrifugiert, schonend gewaschen, getrocknet, abgesiebt und

verpackt. Der Melasse-Anteil ist deshalb niedriger als beim SUCANAT Voll-Rohrzucker.

SYRAMENA Roh-Rohrzucker

Von der Herstellung her unterscheidet sich dieser Roh-Rohrzucker nur wenig von der des DEMERARA-Zuckers. Die Kristalle sind etwas kleiner und der Zucker wird intensiver gewaschen. Dadurch reduziert sich der Melassegehalt noch weiter und die Farbe wird heller.

Für **Puderzucker** wird der SYRAMENA Roh-Rohrzucker fein vermahlen, zur Herstellung des **Würfelzuckers** wird der Zucker befeuchtet, zu Würfeln geformt und wieder getrocknet.



Zuckerrohr in Costa Rica

Im **NATURATA Gelierzucker** wird SYRAMENA Zucker mit Apfelpektin vermischt. Darüber hinaus enthält er keine Hilfs- und Zusatzstoffe.

Rübenzucker

Die Zuckerrüben werden gewaschen, zerkleinert und ausgekocht. Der Rübensaft wird gereinigt und zu Sirup eingedampft. Einige zugefügte Zuckerkristalle sorgen dafür, dass der Zucker in dem Konzentrat auskristallisiert. Anschließend wird die Melasse ausgewaschen und abzentrifugiert. Im Gegensatz zur Rohrzucker-Melasse ist die Melasse hier geschmacklich so störend, dass sie vollständig ausgewaschen wird.



Zuckerrohr-Anlieferung in La Felsina (Paraguay)

Herkunft der Rohstoffe

Die klimatischen Bedingungen in Süd- und Mittelamerika sind für Zuckerrohr optimal. Da Zuckerrohr unmittelbar nach der Ernte verarbeitet werden muss, beziehen wir den Rohstoff aus der Region, in der sich eine Zuckermühle befindet, die in der Lage ist, die jeweilige Zuckersorte herzustellen. Mehr über die Anbau-Projekte erfahren Sie unter www.naturata.de.

✦ **SUCANAT Voll-Rohrzucker** stammt von verschiedenen kleinbäuerlichen Farmen in Latein-Amerika, meist in Costa Rica.

✦ **DEMERARA Roh-Rohrzucker** wird von biologisch wirtschaftenden Landwirten in Brasilien angebaut.

✦ **SYRAMENA Roh-Rohrzucker** stammt aus dem Projekt La Felsina in Paraguay, das auf Demeter-Anbau umgestellt wurde.

✦ **Roh-Rohrzucker** wird in unterschiedlichen Regionen in Latein-Amerika angebaut.

✦ **Rübenzucker** wird aus Zuckerrüben deutscher Biolandwirte hergestellt.



La Felsina



Ernte in Costa Rica