

Sucre de Canne Bio

FAMILLE

Sucres et sirops

USAGES

Agroalimentaire universel

CERTIFICATION

Bio AB/EU · Équitable disponible ·
Sans OGM

Le sucre de canne bio est issu de la transformation de la canne à sucre (*Saccharum officinarum*) cultivée selon des pratiques biologiques certifiées. Disponible en version roux (partiellement raffiné, conservant une partie de la mélasse naturelle) ou blanc (totalement raffiné). La version rapadura (non raffinée, conservant les minéraux) est également disponible. Origine Île Maurice, Réunion et Amérique du Sud.

Spécifications techniques

Présentation	Cristaux roux ou blancs · Rapadura disponible (non raffiné)
Saccharose	> 99% (version blanche)
Humidité	< 0.5%
Certifications	Bio AB/EU · Équitable disponible · Sans OGM
Conditionnement	Sacs de 25 kg et 50 kg
Conservation	24 mois en conditions sèches

Usages et applications

Édulcorant de base de toute la gamme bio industrielle : pâtisserie, confiserie, chocolaterie, boissons, confitures, conserves et céréales. La version rapadura est valorisable dans les formulations clean label et naturel integral (minéraux naturels de la mélasse préservés).

Conditions Proforma Tropical

- Commande dès 1 palette, de 100 à 600 kg selon le produit ; palette panachée possible (plusieurs références), préparée dans nos locaux.
- Cotation sous 48 h ouvrées ; expédition sous 1 semaine sur stock, par transporteur palette.
- Échantillon : participation de 10 € HT aux frais d'envoi, déduite de la première commande.
- Paiement à la commande ; délai de paiement possible après étude du dossier.
- Moins d'une palette : formats de 5 à 25 kg sur biogout.com.

Valeurs typiques données à titre indicatif ; le certificat d'analyse du lot livré fait foi. Document non contractuel, établi d'après la fiche en ligne <https://proforma-tropical.com/nos-ingredients/sucre-de-canne-bio/>. Proforma Tropical SASU, opérateur certifié bio Ecocert FR-BIO-01.