

Azúcar Estándar y Refnada



Azúcar

El azúcar estándar es el producto sólido derivado de la caña de azúcar, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa, en una concentración mínima de 99.40% de polarización.

El azúcar refinada se obtiene mediante proceso similar al utilizado para reducir el azúcar crudo (mascabado), aplicando variantes en las etapas de clarificación y centrifugado, el en fin de conseguir la calidad del producto deseada.

Producto sólido derivado de la caña de azúcar, constituido esencialmente por cristales sueltos de sacarosa, en una concentración mínima de 99.90% de polarización.

Este tipo de azúcar se obtiene sometiendo el azúcar crudo (mascabado) o estándar a un proceso de refinación.

APLICACIONES

- Farmacéutica
- Mermeladas y gelatinas
- Cárnicos
- Goma de mascar
- Productos lácteos
- Condimentos
- Conservas
- Productos de panificación
- Cereales
- Dulces

Cargill ofrece una variedades de azúcar con diferentes propiedades para cumplir las necesidades de casi cualquier predictor de alimentos.

Nuestros productos de azúcar son Generalmente Reconocido como Seguro (GRAS).


This document is provided to you, at your request, for your information and convenience only. The information contained in this document is believed to be true and accurate but we do not guarantee or make any warranty of accuracy or completeness. WE DISCLAIM ALL WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE and FREEDOM FROM INFRINGEMENT and disclaim all liability in connection with the use of the information contained herein and/or reliance thereon. All such risks are assumed by you. The information contained herein is subject to change without notice.

© 2014 Cargill, Incorporated. All rights reserved.

www.cargillfoods.com/sugar

CONTACT

 edulcorantes@cargill.com

 55-1105-7400

