< retour

Epicerie

Sucre de canne complet rapadura

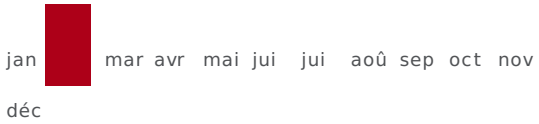
Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]
TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Sucre

Le rapadura est issu du jus de canne à sucre déshydraté. L'appellation "rapadura" est d'origine brésilienne.

QUE FAIRE AVEC ?

Le rapadura apporte une saveur particulière aux plats qui rappelle le caramel et la réglisse. Il

s'utilise en pâtisserie, dans la confection de confitures ou pour agrémenter un laitage ou un fruit.

COMMENT PRÉPARER ?

Il s'utilise de la même façon que le sucre blanc.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

Sucre non raffiné n'ayant subi aucune transformation, le rapadura contient des vitamines et des sels minéraux. C'est un sucre non cristallisé, foncé, à la texture un peu humide.

calories	glucide	magnesium	calcium	phosphore
380 kcal	95,00 g	140,00 mg	110,00 mg	47,00 mg

sucre	fer
95,00 g	4,00 mg

* Source de données : AFSSA

Whisky old fashioned [3]

En savoir plus [3]

Liens

[1] https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16532

[2] https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16532

[3] https://www.qooq.com/recipes/whisky-old-fashioned