

# Zucchera con un fiore!

## Gulamerah di Bali

zucchero integrale dai fiori della palma da cocco

Il nome è quello usato tradizionalmente nella lingua dell'Isola di Bali.

Dai fiori della palma da cocco (*cocos nucifera* - nulla a che vedere con la palma da olio *elaeis guineensis*), coltivata in maniera non intensiva nell'Isola di Bali, si ricava il prezioso zucchero. Si incidono le infiorescenze e si raccoglie in coppette la secrezione zuccherina. Questa è fatta evaporare sino ad ottenere una massa solida, poi modellata nei tipici panetti.



Nel nostro laboratorio lavoriamo i panetti con il "Metodo Panela" per presentarli nella forma di granulato fine. Le diverse sfumature di aromi, tutti naturalmente contenuti, ne fanno uno zucchero unico dal sapore intenso e fruttato. Al suo interno racchiude varie sostanze zuccherine diverse dal saccarosio (solo il 63%) ed altri componenti nutrizionalmente importanti. Tra l'altro alcuni recenti studi fanno riferimento ad un indice glicemico ridotto, le verifiche sono in corso.

### Perché Gulamerah?

- bouquet intenso e fruttato tutto naturale
- ridotto contenuto di saccarosio
- sostanze nutrizionalmente importanti
- certificazione bio di tutta la filiera
- lavorazione "Metodo Panela"

### Tabella nutrizionale - valori medi per 100g

Calorie	361 Kcal - 1532 kJ	% RDA
Carboidrati	90g	
di cui:		
saccarosio	63g	
fruttosio	3g	
glucosio	1g	
altri polisaccaridi	19g	
fruttoligosaccaridi-nulina	4g	
Proteine	2g	
Lipidi	nd	
Fibre	nd	
Sodio	0,03g	
Potassio	558mg	28%
Zinco	2,5mg	25%



**Panela**  
TRADIZIONE GUSTO BENESSERE



\* secondo quanto indicato da letteratura scientifica internazionale disponibile su [www.pca.da.gov.ph/pdf/glycemic.pdf](http://www.pca.da.gov.ph/pdf/glycemic.pdf) pubblicata dalla Food And Nutrition Research Institute - Department of Science - Republic of the Philippines. Altri studi sono in fase di sviluppo.

# ... prova anche

**Melassa Dolce** in barattolo da 500g  
**Melassa Dolce** in squeezer da 240g

Non è altro che la mattonella di zucchero Gulamerah in forma liquida. E' ideale per preparare dolci e biscotti fatti in casa (si consiglia la confezione da 500g). Può essere utilizzata anche per guarnire dolci, yogurt, gelati, dolcificare il caffè e le tisane (si consiglia la squeezer da 240g pratico e semplice da usare). **Un modo bilanciato per dolcificare con uno zucchero integrale che non è solo fruttosio.**



## Gemme Gulamerah

Morbidi bon bon ottenuti dalla mattonella di zucchero Gulamerah, dalla forma irregolare e dal gusto esotico e fruttato, **una vera "caramella dell'antichità"**.



## Praline Gulamerah

Pezzettini di mattonelle di zucchero Gulamerah avvolti dal cioccolato fondente extra 70%, **un salutare peccato di gola!**

sigillo Metodo Panela™



## Il Metodo Panela™

Il **Metodo Panela™** per gli zuccheri integrali è innanzitutto cura ed attenzione al prodotto: sin dalle coltivazioni nelle terre di origine!

**E' poi unico** il procedimento che utilizziamo per presentare il prodotto in diverse forme, **rispettandone le caratteristiche originarie**: utilizziamo soli i panetti tradizionali.

I panetti arrivano ancora **"vivi"** (come vengono definiti dalle popolazioni locali) e tali escono dal nostro laboratorio: le lavorazioni sono effettuate **molto delicatamente**.