

# Zuccheri sotto la lente...



	<b>Gulamerah di Bali</b>	<b>Panella Originale*</b>	<b>Zucchero integrale</b>	<b>Zucchero Greggio di canna</b>	<b>Zucchero Bianco di canna</b>	<b>Zucchero Bianco comune</b>
Consistenza	Granulato irregolare	Granulato irregolare	Polverosa	Cristalli	Cristalli	Cristalli
Vegetale di origine	<b>Nettare dei Fiori della Palma da cocco</b>	<b>Canna da zucchero varietà Panelera di montagna.</b>	<b>Canna da zucchero comune</b>	<b>Canna da zucchero comune</b>	<b>Canna da zucchero comune</b>	<b>Barbabetola da zucchero.</b>
Colore	Marone scuro	Marrone scuro	Marrone chiaro	Chiaro-Ambrato	Bianco	Bianco
Carboidrati	90%*	86%	95%	99,3%	99,8%	99,8%
<b>Saccarosio</b>	<b>63%</b>	<b>75%</b>	<b>91%</b>	<b>99,3%</b>	<b>99,8%</b>	<b>99,8%</b>
Fruttosio	3%	5%	2%	0%	0%	0%
Glucosio	1%	6%	2%	0%	0%	0%
<b>Fibre</b>	<b>4%</b>	<b>10%</b>	<b>n.a.</b>	<b>0%</b>	<b>0%</b>	<b>0%</b>
Ceneri (minerali)	2,2%	1,3%	0,2%	0,0%	0,0%	0,0%

\* Contiene il 18,6% di polisaccaridi che hanno caratteristiche analoghe alle fibre.

\* Rapporto realizzato dall'Università degli Studi di Milano nel 2003 nell'ambito della ricerca Valorizzazione nutrizionale dello zucchero integrale di canna Panella, relativamente alla Panella in mattonelle colombiana.

Fonte: referti analitici banca dati Panella - GTC Srl

Riproduzione vietata