

# Panela

TRADIZIONE GUSTO BENESSERE

## Il Metodo Panelita l'Originale Mattonella Macinata

[www.panela.it](http://www.panela.it)



Panelita



@panelitaofficial

G.T.C. Srl - Panela  
Via Pascoli 6 - 29010 Pontenure (Pc)  
t 0523/510145 - vendite@sanebonta.it

- RISERVATO E CONFIDENZIALE -

## L'IMPORTANZA DELL'INDICE (e del carico) GLICEMICO

- “L’indice glicemico misura la capacità di un determinato glucide (carboidrato) di alzare la glicemia dopo il pasto rispetto a uno standard di riferimento che è il glucosio puro”;

- La glicemia è la quantità di “zucchero” (in realtà glucosio) contenuta nel sangue. Quando si assume un glucide, questo si trasforma con la digestione in glucosio, e ciò si traduce con un aumento della glicemia;

- Il livello della glicemia nel sangue, che viene regolato da un ormone - l’insulina -, è estremamente importante e sue alterazioni possono dar luogo a complicazioni metaboliche;

- Alimenti con indice glicemico elevato presentano una maggior capacità di innalzare la glicemia. L’indice glicemico è calcolato su una scala da 1 a 100, utilizzando il glucosio come indice pari a 100. Cibi con un indice glicemico inferiore a 40 sono ritenuti a BASSO INDICE GLICEMICO mentre ALTO IG sopra i 60;

-L’indice glicemico di un alimento può variare in funzione di diversi parametri: l’origine botanica o la varietà della specie, trattamenti termici (riscaldamento, raffreddamento), idratazione, metodi di trasformazione (macinazione, riduzione in farina...) e la presenza di differenti nutrienti (proteine, fibre).

## IL METODO PANELITA PER GLI ZUCCHERI ANTICHI IN MATTONELLA

- Il Metodo Panelita, è ben di più di una tecnica di lavorazione: è innanzitutto cura ed attenzione al prodotto durante tutto il suo ciclo di lavorazione ed inizia con una collaborazione stretta con i coltivatori locali nei Paesi di origine (non commercianti né zuccherifici);

- Il Metodo Panelita è un procedimento ingegnoso ed a bassa temperatura per ottenere un granulato (disponibile in diversi formati: bon-bon, zollette e sciroppo) “grattugiando” le tradizionali mattonelle di zucchero integrale;

- Le nostre mattonelle di zucchero integrale sono ancora “vive” (come gli esperti del settore le definiscono) quando arrivano al nostro laboratorio e “vive” raggiungono la tavola perchè le lavoriamo delicatamente con il Metodo Panelita. Infatti, mentre gli zuccheri integrali comuni (polverosi) sono pungenti sul palato, quelli Panela sono delicati con un mix gustoso e vellutato di sapori;

- Tutti gli zuccheri integrali comparabili (sia polverosi che umidi) sono prodotti attraverso successivi passaggi di filtrazione e cottura del succo che sono sì più rapidi ma portano via anche tante sostanze preziose, al contrario noi di Panela “grattugiamo” le mattonelle tradizionali che custodiscono le proprietà originali del succo appena spremuto.

### IL METODO PANELITA®



“CANA PANELERA”



SUCCO DELLA CANA PANELERA



SUCCO MODELLATO IN MATTONELLE



MATTONELLE “GRATTUGIATE”



GRANULATO IRREGOLARE

### IL SEGRETO DEL METODO PANELITA: la mattonella macinata!

Solo il Metodo Panelita garantisce l’Originale Mattonella Macinata; altri granulati polverosi derivano da manipolazioni e filtrazioni ulteriori.

## PANELA E' AMORE E POESIA

- Per gli amanti di Panela questo è un anno speciale, infatti abbiamo ritrovato quegli stessi agricoltori, con la stessa passione di allora, delle alture Colombiane (o meglio i loro eredi) con cui tutto cominciò 40 anni fa;

- E' un ritorno di "fiamma" ma oltre all'emozione c'è anche molto altro... i profumi, i sapori ed il colore vivo del primo amore.



## SOLO PANELA E' L'ORIGINALE MATTONELLA MACINATA

- Solo le mattonelle tradizionali ottenute da una varietà particolare di canna da zucchero detta "*caña panelera*" che cresce sulle alture andine in piccoli appezzamenti montani ad elevata biodiversità (*cultivos en laderas*);

- La mattonella, come all'epoca dei conquistatori spagnoli, si ottiene con una sola concentrazione, del succo, così sottoposto ad un'unica lavorazione, quella necessaria per rimuovere l'acqua in eccesso;

- Metodo Panelita per ottenere la mattonella macinata, l'irresistibile granulato irregolare, è una sapiente tecnica simile ad una "grattugia";

- La macinazione tipica del Metodo Panelita combinata con la lavorazione delicata del succo secondo la tradizione, senza filtrazioni o cotture prolungate, ne esalta i sapori e ne salvaguarda la vitalità;

- Panela è un alimento che si usa anche per zuccherare: non è nè un dolcificante nè un comune zucchero;

- Panela ha profumo e sapore unici.



FORMATI UNICI DEL METODO PANELITA



PANELA L'ORIGINALE MATTONELLA MACINATA: UNA FAMIGLIA



GRANULATO: 500g e 1kg



MATTONELLA 450g  
da gustare in scaglie



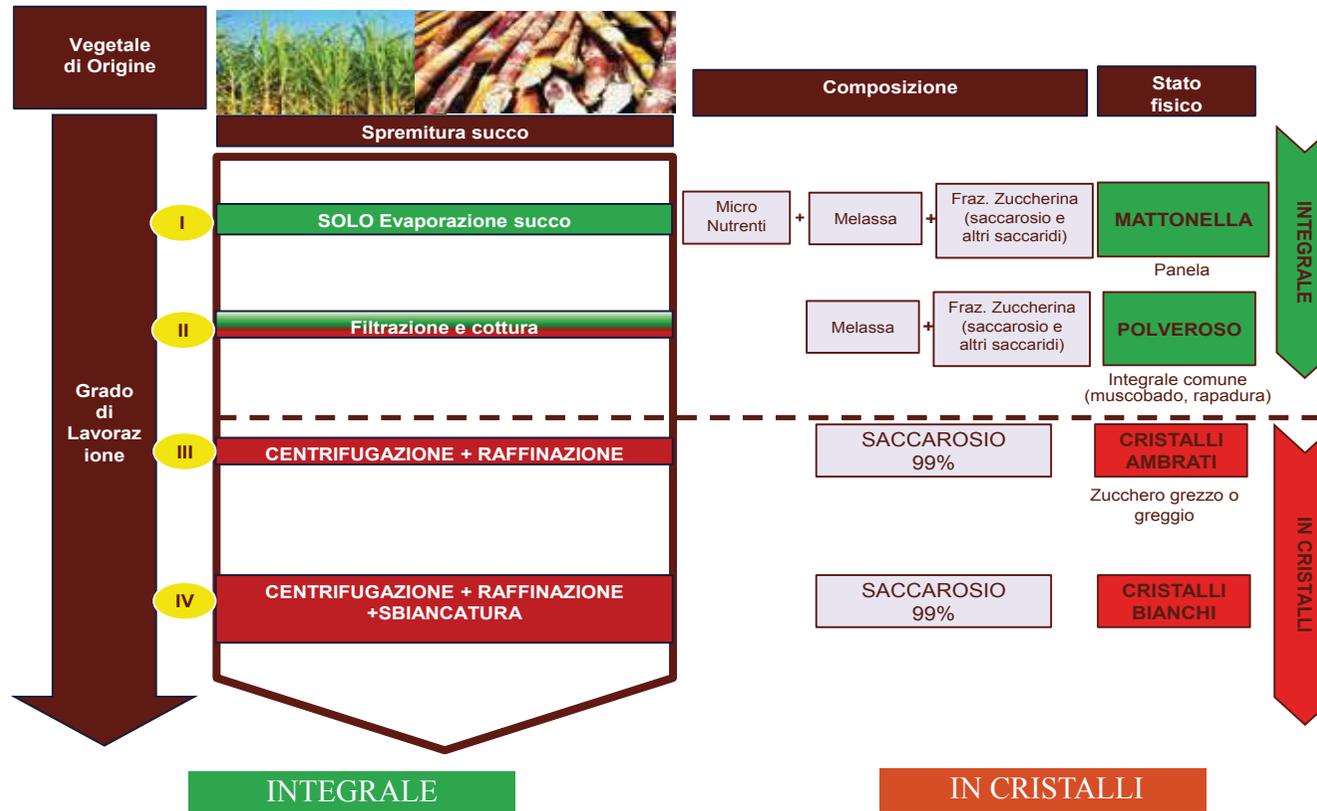
VASETTO 120g:  
granulato per far conoscere Panela  
bon-bon come golose caramelle

Il vasetto funge da zuccheriera ed  
esalta i profumi: fatelo provare ai  
clienti!

RESTANO INVARIATI



## ORA FACCIAMO CHIAREZZA SUGLI ZUCCHERI DI CANNA



- E' ottenuto dall'evaporazione della fase acquosa del succo del vegetale senza alcuna raffinazione. Conserva al suo interno la frazione zuccherina oltre alla parte di melassa ricca di nutrienti, perciò è un alimento completo;
- La consistenza è irregolare, mai in cristalli ed il colore è bruno intenso;
- La forma originaria è in panetti essiccati al sole, sebbene negli ultimi anni siano stati sviluppati diversi procedimenti industriali (mediante filtrazione e cottura) per ottenere granuli più fini (polverosi) a partire dal succo.

- Sono ottenuti mediante processi di raffinazione che portano alla separazione del saccarosio dalla melassa;
- Hanno la consistenza di cristalli perchè si tratta di saccarosio puro;
- La distinzione tra greggio (saccarosio al 99,5%) e bianco (saccarosio >99,5%) dipende dall'ultima fase di sbiancatura della raffinazione;
- Per gli zuccheri non biologici la raffinazione e lo sbiancamento sono realizzati con additivi tra cui anidride solforosa.



# Panela

TRADIZIONE GUSTO BENESSERE

[www.panela.it](http://www.panela.it)

G.T.C. Srl - Panela  
Via Pascoli 6 - 29010 Pontenure (Pc)  
t 0523/510145 - [vendite@sanebonta.it](mailto:vendite@sanebonta.it)

- RISERVATO E CONFIDENZIALE -