

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.

L'abbinamento gastronomico ideale, grazie al
caratteristico sapore fruttato con note di miele e
caramello, è con frutta e macedonie (fragole, ananas,
kiwi), yogurt e gelati.

Ideale come sostituto dello zucchero in torte, biscotti o per
tutti gli usi. Oltre che per preparare dissetanti bevande, calde o
fredde. Per innamorarsi del “vigore” originale basta
assaporarla da sola.



PER MAGGIORI INFORMAZIONI E RICETTE

panela.it



Panela®

**zucchero integrale
di canna biologico**

**L'ORIGINALE
MATTONELLA MACINATA**