

L'ORIGINALE MATTONELLA MACINATA

Le tradizionali mattonelle di zucchero integrale portano dritto al Cuore della Cordigliera delle Ande. Custodiscono la vitalità del succo appena spremuto della canna da zucchero. Di una varietà particolare che cresce sulle alture oltre i 1.200 metri di quota in piccole coltivazioni.

La Mattonella, come all'epoca dei conquistatori spagnoli, si ottiene con la sola concentrazione del succo, così sottoposto ad un'unica lavorazione, quella necessaria per rimuovere l'acqua in eccesso, evitando successivi passaggi di filtrazione e cottura.

E' qui infatti, che il Metodo Panelita, sapiente ma semplice tecnica artigianale di "grattugiare" le Mattonelle in un granulato irregolare, fa la differenza salvaguardandone l'integrità.

INTEGRALE?... MA SOLO SE DALLA MATTONELLA MACINATA

1) le Mattonelle tradizionali sono ottenute da una varietà particolare di canna da zucchero della "*caña panelera*" che cresce sulle pendici delle alture andine in piccoli appezzamenti agricoli (*cultivo en laderas*)

2) il succo appena spremuto viene solo concentrato in un'unica lavorazione e la componente di preziosa Melassa non viene rimossa con successivi processi di filtrazione e sovracottura che sacrificherebbero nutrienti a vantaggio della parte di saccarosio (comune zucchero) e di una consistenza più polverosa

3) il Metodo Panelita per ottenere la Mattonella macinata, l'irresistibile granulato irregolare, è una sapiente tecnica simile a una "grattugia" che svolge un'azione lenta e delicata senza surriscaldamento o processi invasivi

4) la presenza di diversi saccaridi oltre al saccarosio, completata da minerali e nutrienti, rende Panela un alimento completo che è utile anche per dolcificare e per insaporire dolci e frutta

5) la macinazione tipica del Metodo Panelita combinata con la lavorazione delicata del succo secondo la tradizione, senza filtrazioni e cotture prolungate, ne esalta i sentori e ne salvaguarda la Vitalità.