

Sucres de canne et édulcorants bio

Petites douceurs bio

Le sucre fait partie de ces petits plaisirs de la vie dont on a du mal à se passer. Le tout est de savoir en consommer sans excès (pour préserver la santé dentaire et sa silhouette notamment) et aussi de sélectionner des sucres de qualité : bio, équitables et non raffinés (contrairement au sucre blanc dont tous les minéraux ont été éliminés).

MARKAL propose ainsi plusieurs références de sucres de canne (blond, brun, complet), de sucres roux et complète sa gamme avec des alternatives sucrées : mélasse, sirop d'agave et fructose. Pour tous les goûts et toutes les utilisations au quotidien.



Petit tour d'horizon

DES SUCRES ET ÉDULCORANTS MARKAL



SUCRE DE CANNE BLOND BIO
Sachet d'1 kg - 3,42€



SUCRE DE CANNE BRUN BIO
Sachet d'1 kg - 4,03€



SUCRE DE CANNE COMPLET BIO
Sachet de 750 g - 3,88€



SUCRE DE CANNE ROUX BIO
Sachet d'1 kg - 2,50€



MÉLASSE NOIRE DE CANNE À SUCRE BIO
Pot de 430 g - 3,32€



PUR SIROP D'AGAVE BIO
Pot de 330 g - 3,20€



FRUCTOSE CRISTALLISÉ BIO
Sachet d'1 kg - 3,56€
Sachet de 500 g - 2,04€



SUCRE DE CANNE NON RAFFINÉ EN MORCEAUX BIO
Boîte de 500 g - 2,64€
Boîte d'1 kg - 4,96€







Les sucres bio MARKAL, TOUS ISSUS DE LA CANNE À SUCRE

La canne à sucre, grande herbe tropicale, provient à l'origine de Nouvelle-Guinée et des îles avoisinantes. Elle fut certainement mise en culture plus de 1000 ans avant notre ère. On la retrouve ensuite en Inde et en Chine du Sud. Ce sont les Indiens qui mettent au point les premières techniques de transformation et lui donnent le nom de « *sarkara* » (terme sanscrit qui donnera le terme « sucre », mais aussi « sugar », « zucchero » selon les langues). Vers 510, elle est introduite successivement par les Perses sur les bords de la Méditerranée orientale, les Grecs (qui la considèrent comme un « roseau qui produit du miel, sans

le concours des abeilles") puis au VII^e siècle par les Arabes en Égypte, à Rhodes, Chypre, en Afrique du Nord... Quand le sucre a été importé en Angleterre pour la première fois en 1264, il était considéré comme un médicament et un édulcorant alimentaire que seuls les riches pouvaient acheter. Le sucre de canne est apparu en France au XI^e siècle, rapporté des Croisades de Palestine et de Syrie. Au XVI^e siècle, les conquérants de l'Amérique ont implanté aux Antilles, au Mexique, à Cuba et au Brésil la canne à sucre puis dans les îles de l'Océan Indien et de l'Indonésie.



SUCRE DE CANNE BLOND BIO

Ce sucre de couleur blond doré n'est pas raffiné. Sa saveur est douce (plus que celle d'un sucre roux). Sa couleur claire est obtenue grâce à un processus de filtration qui permet d'extraire une partie de la mélasse. Cette même mélasse restante dans le sucre lui procure des parfums subtils et une couleur blonde.

Ingrédient(s) : cannes à sucres biologiques.

Énergie : 1700 kJ / 400 kcal - Matières grasses : 0 g dont acides gras saturés 0 g - Glucides : 99,9 g dont sucres 99,9 g - Protéines : 0,1 g - Sel : traces

Sachet d'1 kg – 3,42€



Ses meilleures utilisations

Avec ses grains fins à la saveur douce et aux arômes légèrement fruités, le sucre blond convient pour sucrer les desserts lactés, les thés, cafés, chocolats, dans les pâtisseries et pour la préparation de confitures et compotes.



Process de fabrication

1. Extraction du jus de canne
2. Chauffage du jus de canne
3. Clarification
4. Évaporation
5. Centrifugation
6. Séchage
7. Conditionnement

IDÉE RECETTE MARKAL

BILLES DE MELON AU SÉSAME COMPLET GRILLÉ

Une recette évoquant l'été, parfaite en apéritif.
Sans lactose, sans gluten et vegan.



Temps de préparation :
25 minutes



Temps de cuisson :
7 minutes



Difficulté :
facile



INGRÉDIENTS :

- 500 g de dés de melon
- 150 g de sucre de canne blond bio **MARKAL**
- 50 ml d'eau
- 3 c à s de vinaigre balsamique bio
- 90 g de graines de sésame complet grillé bio **MARKAL**

VARIANTES

A la place du melon, varier les plaisirs en utilisant des tomates cerises.

PRÉPARATION :

- 1 Découper le melon en deux puis réaliser des billes. Réserver.
- 2 Dans une casserole, ajouter le sucre et un peu d'eau. Porter à ébullition pendant 2 minutes puis réduire sur feu moyen 5 minutes. Remuer régulièrement.
- 3 Verser le vinaigre balsamique doucement et laisser cuire durant 5 minutes sur feu moyen pour obtenir une consistance un peu épaisse caramélisée.
- 4 Disposer les graines de sésame dans un récipient.
- 5 Piquer les billes de melon avec un bâtonnet en bois. Tremper le melon dans le caramel puis dans les graines de sésame pour enrober la partie inférieure du melon. Répéter l'opération pour toutes les billes de melon.
- 6 Laisser refroidir avant de servir.



SUCRE DE CANNE BRUN BIO

Un sucre brun (roux) de canne cristallisé non raffiné, de couleur brun clair et à la saveur douce. Ses cristaux mesurent environ 0,9 mm de largeur. Il doit sa couleur ocre à la présence de mélasse après le processus de transformation de la canne à sucre.



Ingrédient(s) : cannes à sucres biologiques.

Énergie : 1675 kJ / 394 kcal - Matières grasses : 0 g dont acides gras saturés 0 g - Glucides : 98,5 g dont sucres 98,5 g - Fibres alimentaires : 0,1 g - Protéines : traces - Sel : traces

Sachet d'1 kg - 4,03€

Ses meilleures utilisations

Avec son parfum doux et subtil, ce sucre peut être utilisé dans les desserts lactés, les thés, cafés et chocolats et dans les pâtisseries. Il s'invite aussi avec gourmandise dans les confitures, compotes auxquelles il apporte une saveur douce et sucrée.

La mélasse qu'il contient naturellement lui confère un léger goût de caramel, voire de cannelle qui viendra parfumer toutes les recettes. Son grain moyen procure croquant et croustillant aux préparations dans lesquelles il est ajouté.

Process de fabrication

- 1.** Extraction du jus de canne
- 2.** Chauffage du jus de canne
- 3.** Clarification
- 4.** Évaporation
- 5.** Centrifugation
- 6.** Séchage
- 7.** Conditionnement



SUCRE DE CANNE COMPLET BIO

Ce sucre est un concentré de canne à sucre non raffinée, qui s'épaissit dans les récipients jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse. Lors de son refroidissement, il est battu, formant ainsi des grumeaux qui seront tamisés pour obtenir une poudre fine brunâtre très parfumée.

Directement issu de la canne à sucre, il n'a subi aucun raffinage. Il contient de la mélasse qui lui donne son goût et sa couleur incomparables.

Ingrédient(s) : cannes à sucres biologiques.

Énergie : 1647 kJ / 388 kcal - Matières grasses : 0 g dont acides gras saturés 0 g
- Glucides : 95 g dont sucres 89 g - Fibres alimentaires : 0 g - Protéines : 0,6 g - Sel : 0,04 g

Sachet de 750 g - 3,88€



Ses meilleures utilisations

Avec son goût et ses arômes proches du miel et de la réglisse, ce sucre apporte saveur et authenticité à tous les mets. Il peut s'utiliser dans les desserts lactés, les thés, cafés, chocolats, et dans les pâtisseries. Il apporte aux confitures et compotes une saveur parfumée et aromatique incomparable.



Process de fabrication

1. Extraction du jus de canne
2. Chauffage du jus de canne
3. Clarification
4. Évaporation
5. Centrifugation
6. Séchage
7. Conditionnement



SUCRE DE CANNE ROUX BIO

Un sucre cristallisé, non raffiné, coulant librement, très sec et très clair.

Ingédient(s) : cannes à sucres biologiques.

Énergie : 1675 kJ / 394 kcal - Matières grasses : 0 g dont acides gras saturés 0 g - Glucides : 98,5 g dont sucres 98,5 g - Fibres alimentaires : 0,1 g - Protéines : traces - Sel : traces

Sachet d'1 kg - 2,50€



Ses meilleures utilisations

Un sucre parfait pour caraméliser les crèmes brûlées, les gratins sucrés, pour parfumer la pâte à crêpes, les gaufres... Il peut s'utiliser dans les desserts lactés, thés, cafés, chocolats et dans les pâtisseries et aussi pour apporter une saveur douce et sucrée aux confitures et compotes.



Process de fabrication

1. Extraction du jus de canne
2. Chauffage du jus de canne
3. Clarification
4. Évaporation
5. Centrifugation
6. Séchage
7. Conditionnement



SUCRE DE CANNE BIO EN MORCEAUX

Directement extrait du jus de canne à sucre pressée, filtrée, concentrée, c'est un sucre complet auquel on a plus ou moins enlevé la mélasse par centrifugation. Le sucre est ensuite séché et refroidi afin d'optimiser sa concentration. Les morceaux sont obtenus par moulage d'un sucre cristallisé humidifié à chaud, suivi d'un séchage qui soude les cristaux entre eux.

Ingédient(s) : cannes à sucres biologiques.

Énergie : 1647 kJ / 388 kcal - Matières grasses : 0 g dont acides gras saturés 0 g - Glucides : 95 g dont sucres 89 g - Fibres alimentaires : 0 g - Protéines : 0,6 g - Sel : 0,04 g

Boîte de 500 g - 2,64€ / Boîte d'1 kg - 4,96€



Ses meilleures utilisations

Avec son goût et ses arômes proches du miel et de la réglisse, ce sucre donne saveur et authenticité à tous les mets. Il peut s'utiliser pour sucrer toutes les préparations : desserts lactés, thés, cafés, chocolats... Et pour préparer du caramel.



Process de fabrication

1. Extraction du jus de canne
2. Chauffage du jus de canne
3. Clarification
4. Évaporation
5. Centrifugation
6. Séchage
7. Conditionnement



Les édulcorants bio

MÉLASSE NOIRE DE SUCRE DE CANNE BIO



La mélasse noire est un issu de la transformation de la canne à sucre en sucre de canne. La mélasse est un sirop très visqueux incristallisable.
La mélasse bio **MARKAL** est noire, moins sucrée et avec une saveur prononcée.



Ingrédient(s) : cannes à sucres biologiques.

Énergie : 1274 kJ / 300 kcal - Matières grasses : 0 g dont acides gras saturés 0 g - Glucides : 75 g dont sucres 56 g - Fibres alimentaires : 0 g - Protéines : 0,6 g - Sel : 0,09 g - Calcium : 205 mg - Magnésium : 242 mg - Fer : 4,72 mg

Pot de 430 g – 3,32€

Ses meilleures utilisations

Cet édulcorant complet et non raffiné convient en remplacement du sucre et des confitures. Diluée dans de l’eau, la mélasse donne une boisson douce, nutritive et très digeste. Elle est parfaite pour sucrer le thé, les infusions, sur les crêpes et les gâteaux. C’est, en prime, une source de calcium, de magnésium et de fer.

Process de fabrication

1. Coupe des cannes à sucre
2. Pressage
3. Évaporation
4. Cristallisation
5. Centrifugation
6. Malaxage des issus de transformation
7. Conditionnement



PUR SIROP D'AGAVE BIO



Ce sirop est fabriqué à partir d’Agave bleue du Mexique. Assimilé lentement par l’organisme, il ne provoque pas, contrairement au saccharose (sucre blanc traditionnel) de variations de la glycémie car son indice glycémique est très faible (environ 15 à 20). De plus, il dispose d’un fort pouvoir sucrant.

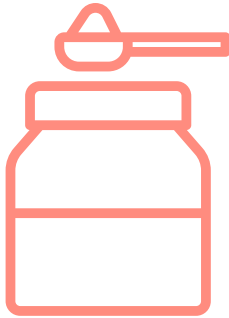
Ingrédient(s) : agave biologique (origine : Mexique).

Énergie : 1340 kJ / 316 kcal - Matières grasses : 0 g dont acides gras saturés 0 g - Glucides : 78 g dont sucres 65 g - Protéines : 0 g - Sel : 0,015 g

Flacon de 330 g – 3,20€

Ses meilleures utilisations

Il est parfait en accompagnement de crêpes, gaufres, et pour sucrer une préparation ou une boisson. Et aussi pour préparer des cookies vegan au citron avec de l’huile de coco.





FRUCTOSE CRISTALLISÉ BIO

Le fructose est présent dans les fruits, leur jus, le miel, le sirop d'agave...

Grâce au pouvoir sucrant une fois et demie plus élevée que celui du sucre traditionnel, surtout à froid, le fructose permet d'obtenir une même saveur sucrée pour un apport calorique moindre.

Ingrédient(s) : fructose cristallin (produit obtenu à partir de fructose de maïs - Origine : Turquie).

Énergie : 1700 kJ / 400 kcal - Matières grasses : 0 g dont acides gras saturés 0 g - Glucides : 100 g dont sucres 100 g - Fibres alimentaires : 0 g - Protéines : 0 g - Sel : traces

Sachet d'1 kg - 3,56€
Sachet de 500 g - 2,04€



Indice glycémique : 22
60 g de fructose sont l'équivalent de 100 g de sucre classique.

Ses meilleures utilisations

Le fructose s'utilise aussi bien à froid qu'à chaud en pâtisserie, boulangerie, confiserie pour les conserves, glaçages, confitures, gelées, marmelades et autres boissons sucrées. Il caramélise à 100°C.

Les produits MARKAL sont disponibles en magasins bio

IDÉE RECETTE MARKAL

YAOURT DE SOJA ET SON COULIS D'AGRUMES

Une gourmandise légère et vegan, parfaite pour le petit déjeuner, le goûter ou pour finir un repas sur une note gourmande sans culpabiliser.



Temps de préparation :
20 minutes



Temps de repos :
8 heures



Difficulté :
facile



INGRÉDIENTS (POUR 6 YAOURTS)

- 700 ml de boisson de soja bio **MARKAL**
- ¾ d'un sachet de ferments lactiques
- 45 g de sirop d'agave bio **MARKAL**
- 20 cl de jus d'orange bio
- 10 cl de jus de pamplemousse bio
- 4 c.à.c de tapioca bio **MARKAL**

MATÉRIEL NÉCESSAIRE :

yaourtière, casserole, presse-agrume.

VARIANTES

Ajouter des fruits secs ou des fruits frais en topping.

PRÉPARATION :

- 1 Préparer les yaourts en mélangeant dans un bol la boisson de soja, les ferments lactiques et le sirop d'agave puis bien mélanger.
- 2 Verser le mélange dans 6 pots à yaourt et placer en yaourtière au minimum 8 heures (idéalement toute une nuit).
- 3 Préparer le coulis agrumes en portant à ébullition dans une casserole les jus de fruits et le tapioca. Mélanger au fouet constamment jusqu'à ce que le coulis s'épaississe.
- 4 Une fois les yaourts prêts, verser une c.à.s de coulis au-dessus de chaque pot puis déguster immédiatement ou laisser reposer au frais 1 heure.
- 5 Ces yaourts se conservent 7 jours au frais !



MARKAL
Avenue des Alpes 26320 Saint-Marcel-lès-Valence
MARKAL.FR

Contacts presse : Agence MyBeautifulRP
46 avenue des puits - 78170 LA CELLE SAINT CLOUD - 01 74 62 22 25
Sophie Macheteau - sophie@mybeautifulrp.com - 06 65 41 85 77
Georges Henriques - georges@mybeautifulrp.com - 06 59 56 83 65
Margaux Lepetit - margaux@mybeautifulrp.com - 06 66 53 31 01
Claire Desvaux - claire@mybeautifulrp.com

