

UNA DULCE TRADICION PANELERA

¡VAMOS POR LAS CAÑAS!



Descubre el arte tradicional detrás de un dulce natural



5

FACILES PASOS PARA VER LA MAGIA DE LA CAÑA



1 CORTE DE LA CAÑA DE AZÚCAR

La caña se cultiva y, al madurar, se corta manualmente o con maquinaria. Se eligen las cañas más saludables para obtener jugo de calidad.



MOLIENDA 2

La caña cortada se lleva al molio para extraer el jugo. Los restos, llamados bagazo, se usan como combustible para calentar las pailas.



3

FILTRADO DEL JUGO Y COCCION

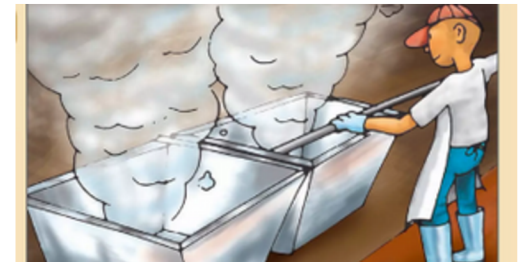
La caña cortada se lleva al molino para extraer el jugo. Se revuelve constantemente hasta que se convierte en un jarabe espeso.



BATIDO Y MOLDEADO

4

El jarabe se enfría ligeramente, se bate para darle textura y se vierte en moldes, donde se solidifica.



5

ENFRIAMIENTO Y EMPAQUE

La panela se enfría completamente, se desmolda y se empaqueta para su distribución.

