



DREI FREUNDE MIT GESCHMACK: LECHOU PREMIUM SUGAR LANCIERT ZUCKERSORTEN AUS KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU

Zucker ist eines der meist konsumierten Lebensmittel unserer Zeit. Hauptsächlich wird dabei minderwertiger, industriell hergestellter Raffinade-Zucker aus Zuckerrüben verwendet.

Leider wird Raffinade-Zucker qualitativ hochwertigen Speisen und Getränken oftmals nicht gerecht, da er über keinerlei geschmackliche Nuancen verfügt. Besonders qualitäts- und geschmacksbewusste Konsumenten bemängeln dies immer häufiger. Der Markt wurde deshalb in den letzten Jahren durch verschiedene Ausführungen von Rohrzucker ergänzt, doch leider musste auch hier die Qualität oftmals gegenüber einem günstigen Preis zurückstecken.

Für Genießer, die gleichermaßen Wert auf Geschmack und Qualität legen, gibt es nun lechou Premium Sugar aus kontrolliert biologischem Anbau.

Die Zucker von lechou stammen ausschließlich von ausgewählten Plantagen und zählen zu den besten der Welt. So unterschiedlich die Anforderungen bestimmter Getränke und Speisen sind, so verschieden sind die drei Zuckersorten von lechou: Im Sortiment finden sich ein Vollrohrzucker aus Ecuador, ein Rohrohrzucker aus Argentinien sowie ein Demerara Zucker aus Paraguay.

lechou Ecuador Vollrohrzucker: Honigartiger, hellbrauner Zuckersirup legt sich um unraffinierte Zuckerkristalle

Der Vollrohrzucker aus Ecuador ist ein hellbrauner, sehr feiner Zucker mit einem charakteristischen karamelligen Melassegeschmack und einer relativ hohen Feuchtigkeit. Im Gegensatz zum weit verbreiteten Weißzucker, der als chemisch reines Konzentrat zu fast 99,9 Prozent aus Saccharose besteht, enthält unraffiniertes Vollrohrzucker noch einige Begleitstoffe wie zum Beispiel Mineralstoffe, Vitamine und organische Säuren.

lechou Ecuador Vollrohrzucker eignet sich besonders zum Verfeinern von Kaffee- und Teegetränken sowie von Süßspeisen mit Bitterschokolade oder dunklen Früchten.

lechou Argentinien Rohrohrzucker: Zuckerkristalle wie weiß-glitzernder Karibiksand

Der Rohrohrzucker aus Argentinien besitzt eine feine weiße Körnung und zeichnet sich durch einen milden Geschmack aus. Im Unterschied zu Vollrohrzucker durchläuft der Zuckerrohrrsaft beim Rohrohrzucker nach dem Pressen noch eine Raffinationsstufe.

Mit seiner milden Note eignet sich lechou Argentinien Rohrohrzucker besonders zum Verfeinern von Getränken, Desserts oder in feinem Gebäck.

lechou Paraguay Demerara Zucker: Zart goldene Zuckerkristalle mit einer leichten Süße

Demerara ist ein Überbegriff für eine spezielle Art von Rohrzucker, der aus großen Kristallen besteht und einen Melassegehalt von ca. 2 bis 3 % aufweist. Die Kristalle des lechou Demerara besitzen die Klasse „extra fein“ und machen sich daher nicht nur im

nächtlichen Caipirinha gut, sondern eignen sich auch für die Zubereitung sowohl deftiger als auch süßer Speisen.

Vertrieben wird lechou Premium Sugar ab Oktober 2009 exklusiv durch die Black Pirate Coffee Crew GbR.

PRESSEKONTAKT:

Carolin Maras

mail: carolin@bpcc.de

fon: 0049 (0) 851 / 230 2387

fax: 0049 (0) 851 / 2042 86 49