

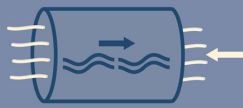
SUCRE BLANC & SUCRE ROUX



BETTERAVE SUCRIÈRE



CANNE À SUCRE



EXTRACTION



EXTRACTION



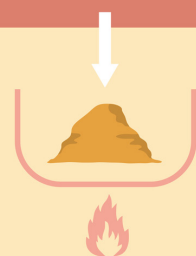
SUCRE NATURELLEMENT
BLANC (NON RAFFINÉ)
+ JUS SUCRÉ



SUCRE NATURELLEMENT
ROUX : CASSONADE



CUISSON



RAFFINAGE



SUCRE ROUX
APPELÉ VERGEOISE

Le sucre de betterave est naturellement blanc. Un chauffage prolongé* permet d'obtenir un sucre roux du nom de « vergeoise ».

*du jus sucré restant



SUCRE BLANC
DE CANNE (RAFFINÉ)

Le sucre de la canne est naturellement roux, en raison de pigments présents dans la tige. Ce sucre roux est la « cassonade ».

Pour devenir blanc, ce sucre roux est refondu, ses colorants sont éliminés sans intervention chimique dans une raffinerie.

En France, près de 95% du sucre consommé est du sucre de betterave. Sucre blanc et sucre roux ont les mêmes qualités techniques et nutritionnelles : conservation, coloration, ...

LE SUCRE ROUX EST-IL MEILLEUR QUE LE SUCRE BLANC ?

SUCRE BLANC



Saccharose : 99,8%
Minéraux : 0,04%

SUCRE ROUX



Saccharose : 97,4%
Minéraux : 0,45%
Note de caramel

Source : Table de Souci - Fachmann - Kraut 2008

CONCLUSION :

Choisir entre le sucre roux et le sucre blanc : il s'agit surtout d'une affaire de goût. En effet, ramenés à des consommations quotidiennes, les quantités de minéraux présents sont négligeables pour l'organisme.



LE SUCRE