

Rohrohrzucker Jaggery Kiss

Lotao Jaggery Kiss ist eine ayurvedische Rohrzuckerspezialität, die für Lotao nach alter Tradition in kleinen Betrieben in Nordindien hergestellt wird. Hier wird Lotao dem Trend gerecht, verantwortungsvoll und mit Bedacht zu süßen.

Jaggery Kiss ist natürlich, wird nachhaltig produziert und stellt im Geschmack eine Alternative zu den Java Kiss - Kokosblütenzucker-Spezialitäten dar.

Lotao Jaggery Kiss ist etwas heller als Kokosblütenzucker. Er ist mild und molassig, rund im Geschmack und nur zart süß. Er ist der Star unter den Kaffeezuckern – wegen seiner feinen Konsistenz und der exzellenten Streufähigkeit – und eignet sich als Backsüße oder für selbstgemachte Bonbons.



Ayurvedischer Jaggery – ein Traditionsprodukt

Die Herstellung von Jaggery erfolgt in Nordindien und wird bereits seit Jahrhunderten auf die gleiche Art verarbeitet. Während des Produktionsvorgangs wacht ein Ayurveda-Meister über die Einhaltung ayurvedischer Prinzipien. Das Endprodukt gilt als besonders wertvoll. Es ist reich an Mineralsalzen und soll sich auf Rachen- und Halsinfektionen günstig auswirken. Sogar Mahatma Gandhi (1869-1948) empfahl Jaggery als Süßungsmittel.

Erzeugung mit viel Handarbeit

Die Stämme der Pflanze aus der Familie der Süßgräser werden von Hand geschnitten und auf Ochsenkarren oder Traktoranhängern an die „Raffinerie“ geliefert. Diese Kleinbetriebe bestehen aus einer Presse, einer Kesselanlage, unter der Holz- und Strohfeuer angezündet werden sowie Trocknungsgefäßen. Zuerst wird der Saft aus dem Rohr gepresst.

Der Zuckerrohrsaft wird mit Wasser zu einer dünnen dunkelbraunen Flüssigkeit verrührt und langsam erhitzt. Über drei Stunden köchelt die molassige Mischung bei 200 Grad. Während dieses Vorgangs werden Unreinheiten, die an die Oberfläche treiben (meist Zuckerrohrsplitter oder andere unbedenkliche Verunreinigungen), abgeschöpft. Geringe Mengen an Soda (Natriumkarbonat) werden zugesetzt, um die Flüssigkeit zu reduzieren. Die wallende gereinigte Flüssigkeit wird nun immer wieder gerührt und hellt sich dabei auf. Vom Feuer genommen wird sie so lange durchgerührt, bis sie erst eine honigartige, schließlich eine sehr zähflüssige Konsistenz erreicht. In dieser Phase erhält der Jaggery seine charakteristische hell-goldbraune Färbung. Schließlich wird er in konischen Gefäßen portioniert und fertig getrocknet.



Fakten

Lotao bezieht seinen Jaggery Kiss von sorgfältig ausgewählten Betrieben, die bio-zertifiziert sein müssen, um als Lieferanten in Frage zu kommen.

250 g Membrandose, 6 Stück / Karton

Art. Nr.	Artikel	EAN		Logistik	
391201	Jaggery Kiss, bio, 250 g	Konsument:	4260237459125	6 Stk.	/ Karton
		Umkarton:	4260237459392	25 Kartons	/ Lage
				8 Lagen	/ Palette
				200 Kartons	/ Palette
				1.200 Stk	/ Palette

Lotao GmbH | Geschäftsführer: Stefan Fak

Bernhard-Lichtenberg-Str. 10 | 10407 Berlin | Tel.: +49 30 420 25 72 0 | Fax: +49 30 420 25 72 20 | www.lotao.com

Ihr Kontakt zu Lotao: Jens Pöhnisch | jens.poehnisch@lotao.de

Amtsgericht Berlin-Charlottenburg HRB 129814 B | Steuer-Nr.: 37/244/21887 | USt-Id.Nr.: DE 274 183 260 | Bio-Kontrollstelle DE-ÖKO-006