



In gelateria zucchero muscovado:

Lo zucchero muscovado è un tipo di zucchero scuro di canna non raffinato, con un forte sapore di melassa.

Offre buona resistenza alle alte temperature e ha una durata di conservazione lunga.

È usato comunemente in varie ricette e per fare il rum.

Lo zucchero muscovado può essere usato in varie ricette dove normalmente è previsto zucchero di canna, riducendo lievemente il contenuto in liquidi previsto dalla ricetta.

Questo zucchero non raffinato si abbina bene con il caffè e altre bevande.

Molto interessante il suo uso anche in gelateria, sia per i gelati che per preparare una salsa **salsa muscovado**.