

Beschreibung brasilianischer Rohrzucker

Icumsa 45 Seite 1 (Deutsch und Englisch)

Icumsa 150 Seite 2 (Deutsch und Englisch)

Icumsa 600/1200 Seite 3 (Deutsch und Englisch)

Icumsa 45 (deutsch)

Brasilianischer weißer raffinierter Zucker Icumsa 45 zu verkaufen. ICUMSA-45 Zucker ist eine hochraffinierte Form von Zucker. ICUMSA-45-Zucker hat eine strahlend weiße Farbe und wird am häufigsten direkt an die Verbraucher verkauft. Er ist für den menschlichen Verzehr und die Verwendung in einer Vielzahl von Lebensmitteln geeignet. Er erfreut sich ständiger Nachfrage, da er die sicherste Form des Zuckers ist, da das Raffinationsverfahren, durch das er hergestellt wird, die in Rohrzucker häufig vorhandenen Bakterien und Verunreinigungen entfernt.

Icumsa 45 (english)

Brazilian White Refined Sugar Icumsa 45 for sale. ICUMSA-45 sugar is a highly refined form of sugar. ICUMSA-45 sugar is bright white in color and is most commonly sold directly to consumers. It is safe for human consumption and use in a variety of foods. It is in constant demand because it is the safest form of sugar, as the refining process by which it is produced removes the bacteria and contaminants commonly found in raw sugar.

Go to Icumsa 150 >>>>>>>>

Icumsa 150 (deutsch)

Die brasilianischen Zuckerhersteller bieten mit ICUMSA 150 einen raffinierten Weißzucker an, der ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Qualität und Erschwinglichkeit darstellt. ICUMSA 150 ist zwar nicht so raffiniert wie ICUMSA 45, aber immer noch lebensmitteltauglich und wird häufig von Herstellern für Lebensmittelprodukte verwendet, die niedrigere Raffinationsstandards erfordern. Dieser Zucker hat einen relativ hohen Reinheitsgrad im Vergleich zu höheren ICUMSA-Einstufungen wie ICUMSA 4600, die aufgrund von Kontaminationsrisiken nicht für den menschlichen Verzehr geeignet sind. Die ICUMSA-Einstufungen (International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis) bieten ein standardisiertes Maß für die Zuckerraffinierung und ermöglichen brasilianischen Zuckerlieferanten einen sicheren Handel auf den internationalen Märkten. Entscheiden Sie sich für ICUMSA 150 für Ihren Produktionsbedarf, um Qualität und die Einhaltung internationaler Standards zu gewährleisten.

Icumsa 150 (english)

Brazilian sugar producers offer ICUMSA 150, a refined white sugar that strikes a balance between quality and affordability. While not as refined as ICUMSA 45, ICUMSA 150 is still food-grade and is often used by manufacturers for food products that require lower refining standards. This sugar has a relatively high level of purity compared to higher ICUMSA ratings such as ICUMSA 4600, which are not suitable for human consumption due to contamination risks. ICUMSA (International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis) ratings provide a standardized measure of sugar refinement and allow Brazilian sugar suppliers to trade confidently in international markets. Choose ICUMSA 150 for your production needs to ensure quality and compliance with international standards.

[Go to Icumsa 600/1200 >>>>](#)

Icumsa 600/1200 (deutsch)

Roher brauner Rohrzucker ist brauner Zucker, auch bekannt als ICUMSA 600-1200, der nach der ersten Kristallisation des Zuckerrohrs hergestellt wird. Rohrzucker ist grobkörniger als Weißzucker und hat eine bräunliche Farbe. Gemessen am Gewicht enthält roher brauner Rohrzucker, wenn er vollständig raffiniert ist, etwa 70 Prozent Weißzucker.

Icumsa 600/1200 (english)

Raw brown cane sugar is brown sugar, also known as ICUMSA 600-1200, that is produced after the initial crystallization of sugar cane. Raw sugar is coarser than white sugar and has a brownish color. By weight, raw brown cane sugar, when fully refined, contains about 70 percent white sugar.