

Centrum voor Energieregie

Energieregie

Arenga Palmsuiker

Prijs: € 3,00 (incl. 6 % btw)

Masarang Arenga Palmsuiker is gezond, (H)eerlijk en Milieuvriendelijk. Een lichtbruin gekleurde fijne palmsuiker gemaakt uit puur palmsap zonder bijvoegingen.

De suiker wordt geproduceerd door een Indonesische coöperatie van 6285 boeren die hun eigen Arenga-palmen tweemaal daags tappen. Bij het tappen wordt iedere keer een heel dun schijfje afgesneden van een meer dan een meter lange en 15 centimeter dikke bloemstengel. Het is een hele kunst de stengel van te voren zo te bekloppen gedurende een maand dat hij ook sap gaat leveren.

Het sap wordt enkele uren later door tankauto's van de Masarang palmsuikerfabriek opgehaald in de dorpen en naar de fabriek gebracht. Daar wordt, met behulp van milieuvriendelijke geothermische warmte, het sap bij lage druk en temperatuur ingedampt in roestvrijstalen evaporators. Dat bespaart 200.000 bomen per jaar die de boeren anders hadden moeten kappen als brandhout om het sap te koken. Bovendien levert dit speciale indamping- proces een suiker op die nog vrijwel alle vitaminen, mineralen, aminozuren en sporelementen van het verse sap bevat. De suiker bevat ook een hoog gehalte aan antioxidanten.

De Arenga palmsuiker wordt vlak voor wedstrijden door sporters in Indonesië gebruikt. Mensen die hun hele leven lang deze suiker gebruiken blijken gemiddeld 11 jaar langer te leven. Ze hebben met name minder hart- en vaat ziekten, diabetes en astma. De Masarang stichting werkt samen met de Landbouwuniversiteit Wageningen (Dr. M. Müller) en het Berlijns suikerinstituut om de actieve componenten in de palmsuiker te isoleren die hem zo gezond maken.

De suikerpalmen groeien alleen in gemengde bossen en groeien erg goed op steile hellingen zodat ze geen concurrent zijn voor gebruik van waardevolle vlakke landbouwgronden.

[Verkoper Informatie](#)

Klant recensies: Er zijn nog geen recensies geschreven voor dit product.

Gelieve U aan te melden om een recensie te schrijven.