

## Piloncillo Grande



[1]

Conocido también como panela o panocha es un endulzante de caña artesanal tiene un sabor ligeramente anisado, los encontrarás con dos variedades de piloncillo, claro & oscuro en forma regular en conos de 15 cm de alto x 6 cm de base de 230 gm promedio y en tamaño pequeño en conos de 4 cm de alto por 3.5 cm de base de 30 gm promedio.

Se obtiene por medio de la evaporación de los jugos de la caña de azúcar antes de pasar por la purificación del moscabado o azúcar moreno, lo cual da como resultado una cristalización de la sacarosa que contiene minerales, vitaminas, fructosa y glucosa.

> [3]PILONCILLO

PILOCILLOS

### Links:

[1] <https://laonce.com.mx/sites/default/files/Piloncillo.jpg>

[2] <http://www.laonceproductossecos.com/productos/piloncillo-chico>

[3] <http://www.laonceproductossecos.com/productos/SECOS>