

GUIA DE INSTRUÇÕES E CUIDADOS:

Sua cana-de-açúcar pronta para o uso

Agradecemos a confiança em escolher o nosso produto!

Para garantir o melhor rendimento, sabor e a máxima segurança no preparo do seu sumo de cana, siga atentamente as instruções abaixo.



RENDIMENTO

O sumo de cana extraído em nossas máquinas oferece excelente rendimento:

 **1 kg** =  **3 copos**
de cana de 300ml (com gelo)

Origem e qualidade premium



100% livre de químicos:

Nossas canas são cultivadas de forma natural, sendo totalmente livres de agrotóxicos ou qualquer outro produto químico. Um produto puro para um caldo mais saudável.

Processo de higienização (pronto para o uso)



Praticidade e Segurança:

Logo após a colheita, as canas passam por um processo rigoroso onde são raspadas, higienizadas e embaladas adequadamente para conservação ideal na refrigeração.



Armazenamento:

Mantemos o produto constantemente refrigerado ou congelado para garantir a máxima frescura e durabilidade até chegar a você.

Dicas extras para um sumo de cana perfeito



Evite o desperdício:

O vento e o frio da geladeira sem proteção secam a cana, reduzindo a quantidade de caldo extraído. Deixe-as sempre ensacadas.



Dica de sabor:

Para um caldo ainda mais refrescante e saboroso, adicione algumas gotas de limão ou um pedaço pequeno de gengibre diretamente na moagem.



Higienização dos equipamentos:

Lembre-se de manter a sua moenda/engenho sempre limpa e higienizada antes de iniciar o processo para manter a pureza total do produto.



Consumo imediato:

O caldo de cana natural oxida rapidamente (muda de cor). Para manter aquele tom esverdeado e fresco, o ideal é consumi-lo ou comercializá-lo logo após a extração.

Como proceder ao receber o produto

CANAS REFRIGERADAS

Uso Imediato:

Elas já estão prontas! Pode utilizá-las diretamente na máquina para fazer o sumo de cana.

Armazenamento:

Caso não vá utilizar tudo na hora, guarde o restante no refrigerador.

Dica de Conservação:

Manter as canas bem fechadas dentro de um saco plástico aumenta a durabilidade e evita o ressecamento, garantindo que continuem suculentas por muito mais tempo.

CANAS CONGELADAS

Descongelamento correto: Deixe as canas descongelarem naturalmente em temperatura ambiente ou, de preferência, dentro do próprio refrigerador.

Atenção:

Nunca coloque as canas dentro de água para descongelar. Isso retira o açúcar natural da planta e compromete o sabor e a qualidade do caldo.