



**INGENIO LUKAMAR NIT**  
**9000846627**

**Avenida Simón Bolívar**  
**Centro Náutico Pesquero**  
**Sena**

<http://globalbusinesscnp.blogspot.com>  
3185182539— 3177313334—3216109083-  
2403235

**azúcar lukamar**



# Azúcar lukamar

El AZUCAR LUKAMAR es un producto natural, sólido, cristalizado, constituido uncialmente por cristales sueltos de sacarosa obtenido mediante procedimientos industriales apropiados de la caña de azúcar o de la remolacha azucarera.

La caña de azúcar contiene entre 8 y 15% de sacarosa. El jugo obtenido de la molienda de la caña se concentra y cristaliza al evaporarse el agua por calentamiento. Los cristales formados son el azúcar crudo o, de ser lavados,

azúcar blanco, en las refinerías el azúcar crudo es disuelto y limpiado y cristalizado de nuevo producir el azúcar refinado.

El producto cuenta con una excelente calidad, para su fabricación se utiliza mano de obra calificada y además esta calificado por las

## VENTAJAS



- **Los alimentos dulces pueden ser parte de una dieta saludable.** La clave, como en todo, es la moderación, para no exagerar con los productos que satisfacen el hambre, pero que aportan pocos nutrientes al organismo.
- **El azúcar produce una sensación de placer beneficiosa para la mente.** Cuando se restringe su consumo se genera una especie de crisis de ansiedad y se acumulan altos grados de frustración, que incluso pueden derivar en problemas psiquiátricos como la **bulimia y la anorexia**. Consumir al menos un dulce al día, permitirá mantener regulados los niveles de ansiedad y no caer en los excesos.
- **Los endulzantes artificiales son una buena opción,** tienen el potencial de servir como herramientas para un efectivo control de peso corporal si se los usa en combinación con actividad física y las elecciones adecuadas de alimentos.

## ALGUNAS PRESENTACIONES

