

LA HORNILLA

Panela Colombiana

El autentico sabor de nuestra tierra



Empacado por:

LA HORNILLA

CHIPATA - Santander

PEDIDOS:

WhatsApp

311 411 6420



RECORRIENDO MI PUEBLO

Chipatá, Santander

**Un rincón de Santander
lleno de historias, tradición
y paisajes que cuentan
quiénes somos.**

**Nuestro pueblo,
nuestra esencia**

Panela la hornilla nace en Chipatá, Santander, tierra de trapiches y tradición cañera. Elaborada de forma artesanal, sin químicos ni refinamientos, conserva el sabor puro de la caña recién molida, tal como se ha hecho por generaciones en nuestra región.

Hoy el consumidor busca productos naturales, auténticos y con historia real detrás. Nuestra panela ofrece justamente eso: un endulzante saludable, confiable y de alta calidad, que lleva a tu mesa el sabor genuino de Santander.

PROCESO ARTESANAL

De la panela

La panela nace de un proceso artesanal lleno de tradición, dedicación y amor por nuestra tierra. Cada etapa transforma la caña en un producto auténtico, conservando su dulzura y esencia natural.

1

Cosecha

La caña de azúcar se corta cuidadosamente cuando alcanza su punto ideal de madurez.



2

Extracción

La caña llega al trapiche, donde es prensada para extraer su jugo natural, conocido como guarapo.



3

Limpieza

El guarapo se filtra y se limpia para retirar impurezas antes de continuar con la transformación.



4

COCCIÓN

El jugo se cocina y concentra lentamente hasta convertirse en una miel espesa y dulce.



5

BATIDO Y MOLDEADO

La miel se bate hasta alcanzar la textura adecuada y luego se vierte en moldes, donde toma su forma característica.



6

ENFRIADO Y EMPAQUE

Una vez fría y firme, la panela se empaqueta cuidadosamente para conservar su calidad y llegar a tu mesa.



DE LA CAÑA A LA PANELA,
CON SABOR A TRADICIÓN.



LA HORNILLA

Panela Colombiana

Tradición que se cuida en cada paso, dulzura que se siente en cada bocado.

