מה זה בעצם ?

סוג של סוכר גולמי שנוצר כמוצר לוואי בתהליך עיבוד טחינת והוצאת המולסה (ראה ערך) מהסוכר. זהו לא סוכר חום שמקבל את צבעו מהמולסה. הוא מזכיר בטעמו את הסוכר החום, יש בו כמחצית מכמות הקלוריות שבסוכר הלבן ונחשב לבריא יותר. ישנם שני סוגים של סוכר גולמי: האחד מאזור דמררה הנקרא כך, והשני מאזורי גאנה וברבדוס, שגרגריו עדינים יותר.