



Miel: La "miel" de caña se obtiene de la caña de azúcar mediante su molienda, utilizando unos rodillos o mazas que la comprimen fuertemente, obteniendo un jugo que luego se cocina a fuego directo hasta evaporar el agua, sacando constantemente las impurezas que este contiene y lograr que el producto final, alcance una textura homogénea y de sabor agradable, parecida a la miel de abeja.

Panela: Es el jugo de caña de azúcar cocido a altas temperaturas hasta formar una melaza bastante densa que luego se pasa a unos moldes en forma de cubos, donde se deja secar hasta que se solidifica o cuaja.