

Disseny final

La proposta de **Sucreta** aporta la quantitat exacta de sucre que conté un sobre regular de cafeteria (6 g).

La diferència de composició entre el centre de sucre cristal·litzat i l'exterior de terròs de sucre, permet que la primera capa es desprengui i dilueixi depressa mentre podem utilitzar el ritme més lent del centre per remenar la beguda. Un cop tot el sucre s'ha dissolt, ens queda la galeta, que podem menjar directament o sucucar abans en la nostra beguda.

