מה זה בעצם ?

נוזל חום כהה וצמיגי הנוצר בזמן עיבוד קנה הסוכר לסוכר לבן. המולסה עשירה בויטמין B, סידן, ברזל ונתרן. ישנם סוגים כהים יותר של מולסה הנוצרים מהמשך עיבוד המולסה הראשונה שהתקבלה והשימושים בהם מגוונים. ישנה מולסה בהירה הנוצרת משימוש של גופרית בתהליך עיבודה.