

SIROP d'ÉRABLE

Notre sirop d'érable, produit emblématique du Canada, est bien plus qu'un simple sirop. Il provient du cœur des forêts canadiennes, au Québec, où les érables sont soigneusement cultivés dans le respect des traditions et de l'environnement. Ce nectar naturel est prisé pour son goût unique, sa richesse en nutriments et ses multiples utilisations culinaires...

Notre sirop est BIO et 100% pur.

- Source de minéraux
- Indice glycémique modéré



Récolte

Le sirop d'érable provient de la sève de l'érable, également appelée "eau d'érable". La coulée de la sève est un phénomène naturel qui survient chaque printemps lorsque les températures oscillent entre le gel (nocturne) et le dégel (diurne). Après sa récolte, la sève est ensuite concentrée par ébullition jusqu'à obtenir un sirop sucré et visqueux, avec une concentration en sucre d'environ 66%.



Le sirop d'érable est classé en différents grades en fonction de sa couleur et de son goût. Ces classifications aident les consommateurs à choisir le sirop qui correspond le mieux à leurs préférences et à leurs besoins culinaires.

Grade A



Grade A - Il se caractérise par une couleur ambrée et un goût riche, mais modéré. Ce sirop est polyvalent et est souvent utilisé pour sucrer des crêpes, des gaufres ou des yaourts. Disponible en bouteille de 250 ml et en BIB de 5L.

Grade C



Grade C - Il présente une couleur brun foncé et un goût plus intense et prononcé. Ce sirop est parfait pour les recettes où une saveur d'érable forte est désirée, comme dans les marinades, les saucés, ou les pâtisseries. Disponible en en cruchons de 500 ml et 1 litre et en BIB de 5L.

origami
by Vajra



AHORNSIROOP

Onze ahornsiroop, een iconisch Canadees product, is veel meer dan alleen siroop. Het komt uit het hart van de Canadese bossen, in Quebec, waar de esdoorns zorgvuldig worden gekweekt met respect voor tradities en het milieu. Deze natuurlijke nectar wordt gewaardeerd vanwege zijn unieke smaak, zijn rijkdom aan voedingsstoffen en zijn veelzijdige culinaire toepassingen...
Onze siroop is biologisch en 100% puur.

- Bron van mineralen
- Matige glycemische index



Oogst

Ahornsiroop is afkomstig van het sap van de esdoornboom en wordt ook wel "esdoornwater" genoemd. Sapstroom is een natuurlijk verschijnsel dat elk voorjaar optreedt wanneer de temperatuur schommelt tussen vriespunt ('s nachts) en dooipt (overdag). Na de oogst wordt het sap geconcentreerd door het te koken, totdat er een zoete, stroperige stroop ontstaat met een suikerconcentratie van ongeveer 66%.



Ahornsiroop wordt ingedeeld in verschillende klassen, gebaseerd op de kleur en smaak. Dankzij deze classificaties kunnen consumenten de siroop kiezen die het beste past bij hun voorkeuren en culinaire behoeften.

Grade A



Klasse A - Kenmerkend is de amberkleur en de rijke, maar gematigde smaak. Deze siroop is veelzijdig en wordt vaak gebruikt om pannenkoeken, wafels of yoghurt te zoeten. Verkrijgbaar in 250 ml fles en 5L BIB.

Grade C



Klasse C - Heeft een donkerbruine kleur en een intensere en uitgesprokener smaak. Deze siroop is perfect voor recepten waarbij een sterke ahornmaak gewenst is, zoals in marinades, sauzen of gebakken producten. Verkrijgbaar in 500ml en 1 liter kannen en in 5L BIB.

origami
by Vajra

