



Ahornsirup Grad A, mild, 250ml

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 034912	GTIN-Stück 4 024297 349129	GTIN-Verpackung 4 024297 010036	eco-ID 71674	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Marke

NATURATA

Qualität

EU Bio-Logo, Nicht EU Landwirtschaft, myclimate

Öko-Kontrollstelle

CA-ORG-006 | Ecocert Canada

Zollrechtliche Herkunft

Kanada (CA)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Kanada

Verarbeitungsland

Kanada

Verpackungsland

Kanada

Zutaten

Ahornsirup* Grad A mild

**aus kontrolliert ökologischer Erzeugung*

Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines

Der Naturata Ahornsirup Grad A ist eine gute Alternative zu Zucker und die milde, hellere Variante des Ahornsirups.

Naturata Ahornsirup stammt von Anbauprojekten aus der kanadischen Provinz Quebec, dem Hauptanbaugebiet für Ahornsirup weltweit. Der Ahornsirup für Naturata wird ausschließlich von Farmern bezogen, die nach den Richtlinien des kontrolliert biologischen Anbaus arbeiten. Dementsprechend wird auf den Einsatz von Pestiziden, synthetischen Düngemitteln sowie auf die Verwendung von Chemikalien bei der Ahornsirupgewinnung verzichtet.

Besonderheiten

Die gesamten CO₂-Emissionen, die bei der Herstellung und dem Transport dieses Produkts entstehen werden gemeinsam mit myclimate kompensiert.





Ahornsirup Grad A, mild, 250ml

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 034912	GTIN-Stück  4 024297 349129	GTIN-Verpackung  4 024297 010036	eco-ID 71674	
--------------------------------	---	--	------------------------	---

Kurzbeschreibung

Der Naturata Ahornsirup Grad A ist eine gute Alternative zu Zucker und die milde, hellere Variante des Ahornsirups.

Naturata Ahornsirup stammt von Anbauprojekten aus der kanadischen Provinz Quebec, dem Hauptanbaugebiet für Ahornsirup weltweit. Der Ahornsirup für Naturata wird ausschließlich von Farmern bezogen, die nach den Richtlinien des kontrolliert biologischen Anbaus arbeiten.

Rezept, Zubereitung

Rezeptideen finden Sie unter: www.naturata.de

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Ahornsirup ist ein Süßmittel mit einem Zuckergehalt von ca. 66 %. Neben Zucker enthält der Sirup den natürlichen Mineralstoffgehalt des Ahornsafte. Der Gehalt an Mineralstoffen ist nicht abhängig von der Graduierung, sondern von der Bodenbeschaffenheit des Erntegebietes (der dunklere C-Grad weist also keinen höheren Gehalt an Mineralstoffen auf). Aufgrund seines hohen Zuckergehaltes ist Ahornsirup zur Deckung des Mineralstoffbedarfs nicht geeignet! Ahornsirup eignet sich zum sparsamen Süßen von Speisen aller Art. Auf frische Waffeln oder Pfannkuchen geträufelt ist Ahornsirup eine Delikatesse.

Herstellung

Unter den vielen Ahornarten ist für die Ahornsafte-Gewinnung vor allem der Zuckerahorn von Bedeutung. Die Erntezeit für den Ahornsafte beschränkt sich auf die Zeit von Ende Februar bis Mitte April. Wenn die Temperaturen von Dauerfrost zu Nachtfrost wechseln und die Tagestemperatur über 0 °C ansteigt, beginnt der zuckerhaltige Saft des Ahornbaumes zu fließen, um den Baum für die Knospung mit Nährstoffen zu versorgen. Zur Gewinnung des Ahornsafte wird der Baum am Stamm angebohrt. Je nach Durchmesser und Alter werden an einem Baum ein bis fünf Zapfstellen angebracht. Durch fachgerechtes Anzapfen und ohne Verwendung von Chemikalien werden die Bäume nicht beschädigt, da die Rinde in der Regel innerhalb weniger Wochen wieder verheilt und die Bäume jedes Jahr an anderen Stellen angezapft werden. Das Bohrloch wird mit einem Tropfhahn versehen, so kann der Saft aus dem Stamm fließen. Früher wurde der Sirup mit kleinen Eimern am Baum direkt aufgefangen. Die Ernte mit direkt vom Baum gelegten Leitungen hat sich heutzutage aber durchgesetzt. Der Ahornsafte fließt über Schlauchleitungen direkt in die weiterverarbeitende Zuckerhütte. Dieser Rohsaft wird über eine mehrstufige Verdampfungsanlage geleitet, die aus großen, hintereinander gereihten Edelstahlpfannen besteht. Der Ahornsirup wird hierbei schonend auf eine Temperatur von ca. 100 °C gebracht. Bei dieser Temperatur wird die gewünschte Konsistenz mit einem Wasseranteil von ca. 33 % erreicht. Danach wird der Sirup gefiltert, anschließend bei einer Temperatur von über 80 °C in Fässer abgefüllt und sofort verschlossen. Im geschlossenen Gefäß kühlt der Sirup weiter ab, ein natürliches Vakuum, welches zur Konservierung dient, entsteht. Bei der Flaschenabfüllung wird der Sirup aus mikrobiologischen Gründen nochmals auf eine Temperatur von ca. 90 °C erwärmt. Zu Beginn der Erntezeit ist der Ahornsafte hell und bernsteinfarben und hat einen mild-süßen Geschmack. Im Verlauf der Ernte wird der Saft dunkler und immer kräftiger im Geschmack. Aus diesen natürlichen Veränderungen des Saftes ergeben sich später die Graduierungen des Ahornsirups. Als Qualitätsmerkmal und als Geschmackskriterium für den Ahornsirup gilt seine Helligkeit bzw. Lichtdurchlässigkeit, die vom Erntezeitpunkt abhängig ist. Die Graduierung wird in Kanada durch staatliche Kontrolleure mit Hilfe eines Spektrophotometers vorgenommen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Nach dem Öffnen gekühlt lagern

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan ✓ vegetarisch ✓



Ahornsirup Grad A, mild, 250ml

Naturata > mehr als bio



Artikelnummer 034912	GTIN-Stück 4 024297 349129	GTIN-Verpackung 4 024297 010036	eco-ID 71674	
--------------------------------	--	---	------------------------	--

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status..... Lebensmittel
Süßung..... Ahornsirup
Packungsart..... Standardgröße

Qualität

Bio-Erzeugnis..... ja
Staatliche Siegel..... EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos..... Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle..... CA-ORG-006
Weitere Qualitätskriterien und Labels..... myclimate

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts..... Bio Ahornsirup Grad A, mild
Inverkehrbringer..... Naturata AG, Am alten Kraftwerk 6, D-71672 Marbach

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal..... 1093 kJ / 261 kcal
Fett..... 0,0 g
davon gesättigte Fettsäuren..... 0,0 g
Kohlenhydrate..... 66,9 g
davon Zucker..... 66,5 g
Eiweiß..... 0,0 g
Salz..... 0,03 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart..... Flasche
Verpackungsmaterial..... Glas

Preise und Konditionen

Pfand..... nein