Agavendicksaft (Agavensyrup), bio kbA - 700g Glas

Bio Agavendicksaft (Agavensyrup) – 100 % Natur – ideale Honigalternative – niedriger glykämischer Index – 700g Glas – Rohkostqualität

Naturreiner Bio Agavendicksaft in Rohkostqualität mit angenehm milder Süße und niedrigem glykämischen Index. Der Saft wird aus den frischen Agavenblättern gewonnen und kommt ohne Farb-, Aroma- oder Konservierungsmittel aus. Das Ergebnis ist ein veganes, natürliches Süßungsmittel mit niedrigem glykämischen Index und stärkerer Süßkraft als Rohr- oder Rübenzucker. Unser Agavensaft ist von mittel- bis dunkelbrauner Farbe, schmeckt sehr fein und abgerundet, dezent malzig und hat einen leichten Touch von Karamell. Sehr lecker in Porridge, Müsli, Desserts, Süßspeisen, Backwaren, Tee oder Kaffee. Ideal für Veganer als Alternative zu Honig!

Vorteile unseres Agavensafts auf einen Blick

- 100 % naturreiner Agavendicksaft aus frischen Agavenblättern
- aus kontrolliert biologischem Anbau, ohne künstliche Zusatz- und Konservierungsstoffe
- höhere Süßkraft als Haushaltszucker
- Agaven-Dicksaft ist vielseitig verwendbar in Speisen und Getränken

Weshalb lohnt sich Topfruits Bio Agavendicksaft kaufen?

Dank niedrigem glykämischen Index ist Agavendicksaft eine sinnvolle Zuckeralternative für Veganer und Gesundköstler. Das Süßungsmittel ist zu 100 % natürlich, rein pflanzlich (vegan) und beeinflusst trotz hohem Anteil an Fruktose intensiverer Süßkraft den Blutzuckerspiegel weniger stark als raffinierter Haushaltszucker. Aus ernährungsphysiologischer Sicht ist es deshalb besonders sinnvoll. Agavensaft ähnelt in seiner Konsistenz der von Honig, ist jedoch dünnflüssiger und etwas süßer. Er kristallisiert nicht aus, hat eine sehr gute Löslichkeit und kann dank intensiver Süßkraft sehr sparsam verwendet werden.

Wissenswertes über Agave Salmiana

Unser Agavendicksaft wird aus der Agave von Salm oder Salm-Dick (Agave Salmiana) gewonnen. Diese ist nach dem deutschen Fürsten und Botaniker Joseph zu Salm-Reifferscheidt-Dyck benannt. Es handelt sich dabei um eine Agave mit großen, aufrechten Blättern in kreisförmiger Anordnung (Rosetten) Die Blätter sind dick und dunkelgrün. Ähnlich wie die Aloe vera kann die Agave in ihren dickfleischigen Blättern Flüssigkeit speichern und kommt mit Trockenperioden problemlos zurecht. Deshalb gedeihen sie besonders gut in Zentral- und Südmexiko auf einem gut durchlässigen Sandboden in sonniger Lage. Mittlerweile finden wir sie auch in Wüsten, Halbwüsten und in vielen Teilen der Erde. So sind die Pflanzen zum Beispiel auch in Südafrika, Italien und Spanien, insbesondere auf den Kanarischen Inseln anzufinden. Bis zur Blüte braucht es ca. 15 bis 25 Jahre. Der vertikale Blütenstiel mit seinen grünlich-gelben Blüten kann bis zu 4 m lang werden. Alte Pflanzen können eine Höhe von 1,8 m erreichen und deren Rosetten haben dann einen Durchmesser von 3,6 m.

Herstellungsverfahren für die flüssige Bio Agavensüße

Topfruits Agavendicksaft wird im Rahmen eines besonders schonenden Verfahrens durch Filtern und Eindicken von frischem Agavensaft hergestellt. Die für unseren Agaven-Sirup verwendeten Blauen Agaven werden in Mexiko nach Bio-Kriterien und im Einklang mit der Natur angebaut. Nach der Ernte werden die frischen Agavenblätter inspiziert und gründlich gereinigt. Durch ein spezielles Verfahren wird der aus dem inneren Teil der Pflanze gewonnene, süße Pflanzensaft mehrmals gefiltert und eingedickt. Dieses Verfahren schont die natürlichen Pflanzeninhaltsstoffe und führt zu einem ernährungsphysiologisch wertvollen, alternativen Süßungsmittel. Der 100 % natürliche Saft wird nun abgefüllt und ist verzehrbereit!

Verzehrtipps für Agaven Dicksaft

Agavendicksaft süßt Ihre Lieblingsgerichte auf natürliche Weise mit der Kraft der Natur. Ähnlich verwendbar wie Honig, allerdings dünnflüssiger in der Konsistenz und rein pflanzlicher Herkunft. Sehr gut geeignet zum Süßen von Tee, Kaffee, Dressings und Dips, Soßen, Gemüse- und Pfannengerichte, Pudding und anderen Desserts. Zum Verfeinern von süßen Snacks und Desserts wie Müsliriegeln, Kuchen, Obstsalat oder selbstgemachtem Bananeneis. Einfach mal ausprobieren!

Allgemeine Informationen zum Bio Agavendicksaft

Aktuell ist aufgrund eines Lieferantenwechsels unser Agavendicksaft etwas heller als zuvor.

Inhalt: 700 g - Wir liefern unseren Agavendicksaft in einem praktischen Weithalsglas.
Zutaten: 100 Agavendicksaft* - *aus kontrolliert biologischem Anbau

Zum Produkt

Nährwertangaben zum Produkt "Agavendicksaft (Agavensyrup), bio kbA - 700g Glas"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1262 kj
Brennwert kcal	302 kcal
Kohlenhydrate	75 g
davon Zucker	74 g
Ballaststoffe	1.0 g
Salz	0.1 g