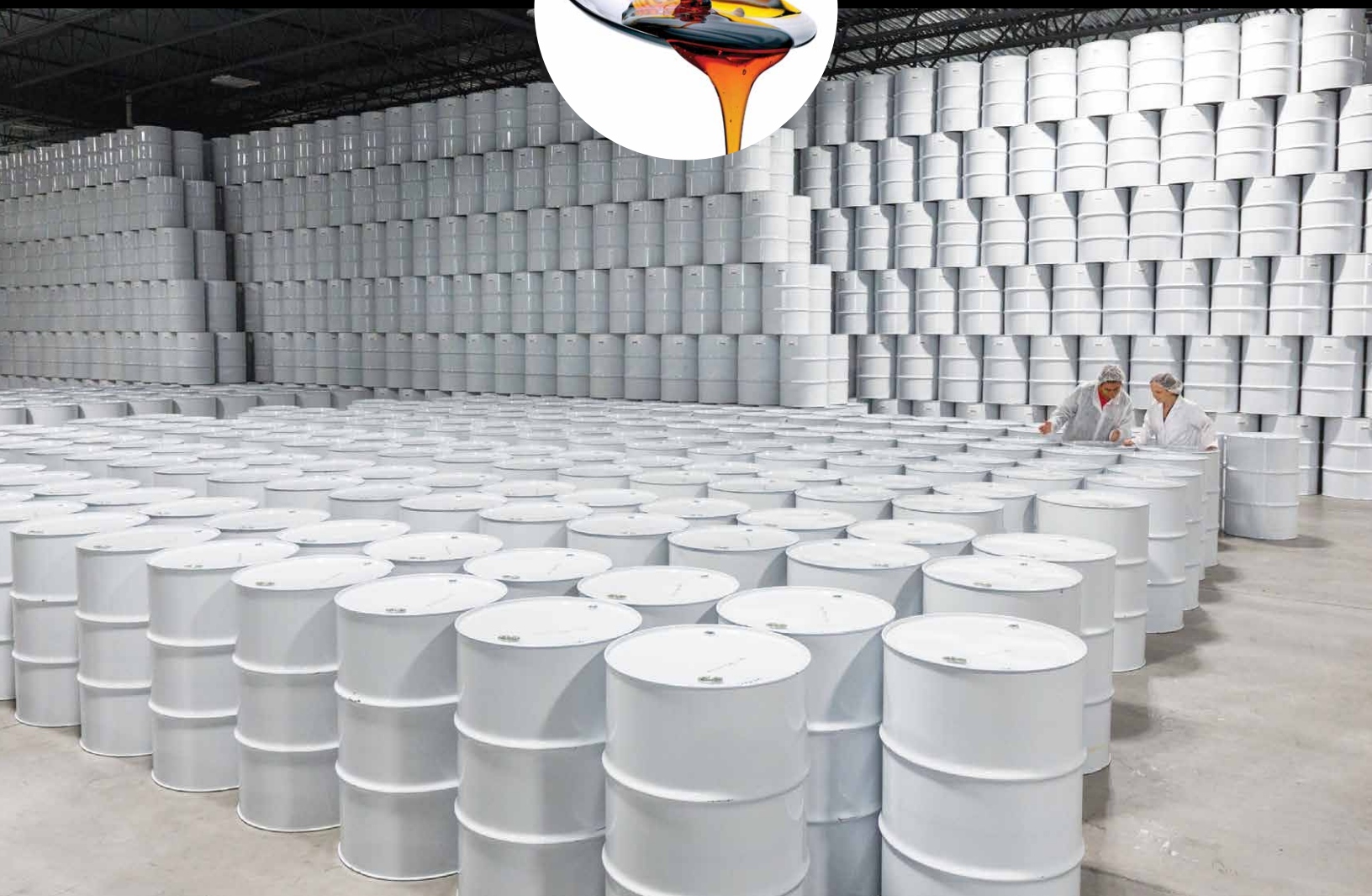


LE SIROP D'ÉRABLE INDUSTRIEL DU QUÉBEC

LE SIROP D'ÉRABLE INDUSTRIEL DESTINÉ À LA TRANSFORMATION EST UN SIROP D'ÉRABLE PUR À 100 %. IL EST PLUS ROBUSTE, PLUS TYPÉ, PLUS FONCÉ ET PLUS ABORDABLE QUE LE SIROP D'ÉRABLE DE CATÉGORIE A.

C'est une matière première qui permet d'apporter une valeur ajoutée à une formulation industrielle, tout en diminuant les coûts associés aux produits d'érable.

Entreprises innovantes à la recherche de produits authentiques et pures, que ce soit pour ses caractéristiques nutritionnelles, fonctionnelles ou environnementales, le sirop d'érable industriel du Québec est un incontournable.



POURQUOI CHOISIR LE SIROP D'ÉRABLE INDUSTRIEL DU QUÉBEC ?

BIENFAITS



Riche en nutriments: contient 100 composés nutritifs essentiels dont des vitamines, des minéraux, des acides aminés, des phytohormones et 67 polyphénols.



Local et écoresponsable: provient d'érablières 100 % québécoises – un produit écologique et de source renouvelable.



Authentique et pur à 100 %: non raffiné, aucun agent de conservation et stérile. Naturel. Sans OGM, sans gluten et végétalien.



Sucré naturellement.

CERTIFICATIONS

En acériculture, la Norme biologique canadienne (NBC) touche divers éléments, dont notamment l'aménagement de l'érablière, la diversité végétale, le contrôle des ravageurs, l'entaille ainsi que la collecte et la transformation de l'eau d'érable.

Le sirop d'érable industriel du Québec répond aux normes des lois alimentaires juives et est certifié kasher.

Qualité contrôlée: Inspection organoleptique et physico-chimiques par un organisme externe.



APPORT CALORIQUE

Pouvoir sucrant: 0,60 (sucrose = 1) / 0,91 (glucose = 1)

pH: 5,5 à 8,0

Calories: 270 calories par 75 ml (100 g)

Brix: 66° à 68,9° Brix

Vitamines et minéraux:

	Portion de 75 ml (100 g)
Sodium	0 mg
Lipides – Gras saturé / Gras trans	0 g
Glucide – Sucre	65,9 – 67,2 g
Manganèse	2,05 mg (89% AQR) / Excellente source
Riboflavine	0,45 mg (35% AQR) / Excellente source
Calcium	75 mg (6% AQR) / Source
Polyphénols (67)	97,7 mg

EMBALLAGE SELON LE FABRICANT

Vrac: barils de 272 kg (615 livres)

APPROVISIONNEMENT

Matière première brute, non filtrée et non pasteurisée.

Possibilité de passer directement par la réserve stratégique pour un approvisionnement garanti, et un coût optimum.

OU

Matière première filtrée et pasteurisée.

Sirop d'érable filtré pour une utilisation dans les formulations et ne nécessitant pas de pasteurisation ou de cuisson. Approvisionnement via un distributeur.

UTILISATIONS : UN ALLIÉ EN FORMULATION

Le sirop d'érable offre des possibilités infinies.



Viandes:

côtes levées, ailes de poulet, charcuterie, etc.



Marinades, sauces et émulsions:

assaisonnement, sauce BBQ, vinaigrette, etc.



Pâtisserie, boulangerie, confiserie:

confection de ganaches, tartinades, tartes, gâteaux, desserts glacés, biscuits, barres, bonbons, caramels, pâtes de fruits, chocolats aromatisés, etc.



Boisson:

alcoolisée, bière, distillation, gazeuse, jus, etc.

Disponibilité du sirop d'érable industriel à forte teneur en sucres invertis pour des applications particulières.

Il peut également remplacer d'autres agents sucrants.

Remplacer du sucre par du sirop d'érable industriel



ENTREPOSAGE ET DURÉE DE CONSERVATION

Se conserve 2 ans à température ambiante dans un emballage hermétique. Une fois ouvert, couvrir et conserver au réfrigérateur ou au congélateur pour éviter la cristallisation.



Pour en savoir plus sur le sirop d'érable industriel du Québec ou pour vous en procurer, communiquez nous à ppaq.acheteurs@upa.qc.ca
Site Web : lesproducteursetproductricesacericolesduquebec.com