

NaturaSi

El Supermercado Natural

LOS TESOROS DE LA NATURALEZA

INFORMACIÓN Y CONSEJOS SOBRE ALIMENTOS ECOLÓGICOS

SIROPE DE ÁGAVE BIO

- Es una melaza obtenida a partir del ágave azul, una especie de cactus originario de América tropical y el caribe.

Tiene un alto contenido en FOS (Fructo oligosacáridos), componentes que facilitan el buen funcionamiento del sistema intestinal, así como del organismo en general gracias a sus efectos directos sobre la producción de las bifidobacterias (bacterias intestinales beneficiosas para el organismo).

Se perfila como una alternativa saludable al azúcar refinado para endulzar alimentos.

- **Características**

- Menor índice glucémico que el azúcar, por lo que es mejor tolerado por las personas diabéticas.
- Regula y estimula del crecimiento de la flora intestinal (prebiótico).
- Contiene el doble de poder edulcorante que el azúcar común.
- Ayuda a regular los niveles de colesterol.



- **Análisis Nutricional por 100 gr.**
Valor Energético: 325 Kcal/169 Kj
Proteínas: 0,6 gr.
Hidratos de Carbono: 99,5 gr.
Grasas: 0 gr.

Ingredientes:

Sirope de Ágave* 100%.

(*)=De cultivo ecológico.

Presentación:

Envases de 250 gr. y

700 gr.





www.elgranero.com
Tel. 91 658 02 01
info@elgranero.com

Como utilizar el SIROPE DE ÁGAVE en la cocina

- El Sirope de Ágave tiene un sabor absolutamente *neutro*, lo cual significa que no interfiere para nada con el sabor de otros ingredientes.

Cuando se sustituya en una receta el azúcar por Sirope de Ágave, se recomienda utilizar aproximadamente un 50% menos de cantidad de sirope que la especificada de azúcar. En caso de galletas o bizcochos se debe mezclar siempre el Sirope de Ágave con los líquidos empleados en la receta (mantequilla, aceite, leche...). Si no se hace así se formará una capa ligeramente gomosa en la superficie del producto horneado. Sin embargo, en una receta en la que solamente se utilice la miel para endulzar, simplemente se sustituirá uno por otro y se seguirán las instrucciones de dicha receta.

Al igual que ocurre con la miel, cualquier alimento horneado y endulzado con Sirope de Ágave se dorará más rápidamente que si se usa azúcar. Por lo tanto se deberá reducir la temperatura de horneado unos 10°C.

Además de su uso en repostería, el Sirope de Ágave puede ser utilizado también para endulzar los cereales, las tostadas o una ensalada de fruta con resultados deliciosos.

- **Receta:**

Limonada casera

- Extraer el jugo de 1 Kg. de limones.
- Agregarle 1/3 a 1 taza de Sirope de Ágave (ajustar según vuestras preferencias)
- Añadirle agua o cubitos de hielo hasta conseguir aproximadamente 3 1/2 litros de limonada.
- Mezclar bien.

NaturaSi
El Supermercado Natural

NaturaSi - España S.L.

c/ Alcalá 104, 2B 28009 Madrid Tel. 91 781 37 46
e-mail: info@naturasi.es - www.naturasi.es

