TRAAY_A5_fl_Ag_Rij_Spe_dui_02:Opmaak 1 08-05-2014 11:08 Pagina 1

Biologischer Agavensirup

Ein natürlicher pflanzlicher Süßstoff

Unser biologischer Agavensirup ist eine leckere und gesunde Alternative zu weißem Haushaltszucker und künstlichen Süßstoffen. Der Sirup schmeckt angenehm süß und hat einen niedrigen glykämischen Index.

Dieser besondere Sirup wird, ebenso wie der Tequila, von der **'Agave Tequilana'**, gewonnen. Diese Agaven-Art, auch **'blaue Agave'** genannt, wächst auf einer Höhe von ca. 1500 Meter, in sandigen und trockenen Regionen in Mexico. Die Blätter der Pflanze werden vor Ort von den Züchtern oftmals gekürzt, um somit, da sich dann die Energie der Pflanze mehr auf ihr Herzstück konzentriert, die Qualität des Agavensirups zu optimieren. Dieser Sirup ist auch für Vegetarier und Veganer geeignet.

Erhältlich in zwei feinen Geschmacksvarianten:

Hell & Mild: neutraler süßer Geschmack, ideal für Kinder.

Dunkel & Kräftig: intensiver und kräftiger Geschmack. Enthält darüber hinaus mehr Vitamine und Mineralien.

Agavensirup ist praktisch, vielseitig einsetzbar und angenehm süß, gut löslich und kann in den verschiedensten Gerichten verarbeitet werden, zum Beispiel: im Joghurt, in einem Smoothie, in einem Dressing, im Kaffee oder Tee, beim Backen von Kuchen und Gebäck, usw.

Auf www.detraay.com finden Sie unsere Rezeptvorschläge!

TRAAY_A5_fl_Ag_Rij_Spe_dui_02:Opmaak 1 08-05-2014 11:08 Pagina 2

Biologischer Reis- und Dinkelsirup

Natürliche pflanzliche Süßstoffe

Auf www.detraay.com finden Sie unsere Rezeptvorschläge!

Neben unseren Honigsorten und dem Agavensirup führen wir in unserem Sortiment auch biologischen Getreidesirup: de Traay Reissirup und de Traay Dinkelsirup. Beide sind eine leckere und gute Alternative zum Haushaltszucker und zu künstlichen Süßstoffen.

Der Reis- bzw. Dinkelsirup wird in einem schonenden Verfahren hergestellt, wodurch der Erhalt der ursprünglichen Pflanzeneigenschaften und die Authentizität des Produkts so weit wie möglich gewährleistet sind. Mit der praktischen Spritzflasche lässt sich der Sirup außerdem ganz leicht dosieren. Der Sirup ist auch für Vegetarier und Veganer geeignet.

Der Reissirup hat eine helle, goldene Färbung und einen neutralen, leicht süßen Geschmack. Dieser Sirup ist ein ausgezeichneter Zuckerersatz beim Backen von Kuchen und Gebäck, im Joghurt und er kann auch zum Süßen der Nahrung von Kleinkindern verwendet werden! Darüber hinaus ist der Reissirup **glutenfrei** und daher ideal für Personen mit Zöliakie.

Der Dinkelsirup ist hellbraun und süß, mit dem charakteristischen Geschmack des Urgetreides Dinkel. Diesen Sirup kann man u. a. bei der Zubereitung von warmen und kalten Gerichten verwenden, zum Eis oder in ein Dressing geben.