

Verwendung

Ahornsirup ist ein Süßmittel mit einem Zuckergehalt von ca. 66%. Durch seine hohe Süßkraft kann er sparsam dosiert werden. 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. Nach dem Öffnen kühl lagern.



Naturata Ahornsirup Sortiment

Produkt	Qualität	Verpackungs-einheit	Geschmack	Verwendung
Ahornsirup Grad A	kontrolliert biologischer Anbau	6x250ml	fein, aromatisch	Zum Süßen als Alternative zu Zucker
Ahornsirup Grad A	kontrolliert biologischer Anbau	6x375ml	fein, aromatisch	Zum Süßen als Alternative zu Zucker
Ahornsirup Grad C	kontrolliert biologischer Anbau	6x250ml	kräftig aromatisch	Zum Süßen als Alternative zu Zucker
Ahornsirup Grad C	kontrolliert biologischer Anbau	6x375ml	kräftig aromatisch	Zum Süßen als Alternative zu Zucker
Ahornsirup Flakes - Mühle	kontrolliert biologischer Anbau	70g	fein aromatisch, knusprig	Zum Süßen und Dekorieren
Ahornsirup Flakes - Nachfüller	kontrolliert biologischer Anbau	80g	fein aromatisch, knusprig	Zum Süßen und Dekorieren

Naturata AG · D-71711 Murr

Telefon +49 (0)7144 / 8961-51
 Fax +49 (0)7144 / 8961-41
 eMail kontakt@naturata.de

www.naturata.de

NATURATA
 BIOKULT SEIT 1976



Ahornsirup

Feinster Sirup aus Kanada

www.naturata.de

Naturata AG · D-71711 Murr



Herkunft

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 Ahornsaftegewinnung verzichtet.

Gewinnung

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 Durchmes-

ser und Alter werden an einem Baum ein bis fünf Zapfstellen angebracht. Durch fachgerechtes Anzapfen und ohne Verwendung von Chemikalien werden die Bäume nicht geschädigt, 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 (siehe Bild rechts oben). Die Ernte mit direkt vom Baum gelegten Leitungen hat sich heutzutage aber durchgesetzt.

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.

Wenn der Nachtfrost für mehr als 36 Stunden ausbleibt, hört der Saft auf zu fließen, die Ernte ist beendet.



Herstellung

Der Ahornsafte fließt über Schlauchleitungen direkt in die weiterverarbeitende Zuckerhütte (siehe Bild links oben). 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.

Die **Ahornsirup Flakes** bestehen aus 100% purem getrockneten Ahornsirup ohne jegliche Zusatzstoffe. Dem Sirup wird die Feuchtigkeit unter Vakuum entzogen. Anschließend wird der getrocknete Sirup fein zu Flakes vermahlen.

Graduierung

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. NATURATA Ahornsirup aus kontrolliert biologischem Anbau gibt es als Grad A und Grad C.

Grad (kanad. Bezeichnung)	Lichtdurchlässigkeit	Geschmack
No. 1 - extra light (AA)	75 - 100%	sehr fein, mild
No. 1 - light (A)	60,5 - 74%	sehr fein, aromatisch
No. 1 - medium (B)	44 - 60%	aromatisch
No. 2 - amber (C)	27 - 43%	kräftig aromatisch
No. 3	max. 27%	stark würzig