

LE SIROP D'ÉRABLE DU QUÉBEC

PRODUIT NOBLE QUI FAIT RAYONNER LE QUÉBEC ET LE CANADA À L'INTERNATIONAL

Le sirop d'érable pur à 100 % est un ingrédient naturel incomparable qui permet d'exploiter un univers d'innovations et de découvertes culinaires.





Gens passionnés et déterminés, les Producteurs et productrices acéricoles du Québec façonnent un sirop d'une qualité exceptionnelle.

C'est uniquement au Québec que tous les barils de sirop d'érable sont goûtés, inspectés et classés. Annuellement, près de 250 000 barils de sirop d'érable sont examinés afin d'en vérifier la pureté, l'authenticité, la classe de couleur et la saveur.



POURQUOI CHOISIR LE SIROP D'ÉRABLE 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 du Québec répond aux normes des lois alimentaires juives et est certifié kasher.



APPORT CALORIQUE

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

pH: 5,5 à 8,0

Calories: 220 calories par 60 ml (¼ tasse)

Brix: 66° à 68,9° Brix

Vitamines et minéraux:

	Portion de 60 ml (80 g)	Allégations du contenu en vitamines et minéraux
Manganèse	1,65 mg / 72 %	Excellente source de manganèse
Riboflavine	0,35 mg / 27 %	Excellente source de riboflavine
Cuivre	0,15 mg / 17 %	Bonne source de cuivre
Calcium	75 mg / 6 %	Source de calcium

Polyphénols: 78,19 mg de polyphénols par portion de 60 ml (80 g)

EMBALLAGE SELON LE FABRICANT

Vrac: barils de 34 gallons ou 45 gallons

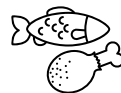
APPARENCE ET GOÛT

Catégorie A : Le sirop d'érable de catégorie A provient exclusivement de la sève d'érable et possède une saveur caractéristique à l'une de ses 4 classes de couleurs.



UTILISATIONS : UN ALLIÉ EN CUISINE

Le sirop d'érable offre des possibilités infinies. Il rehausse le goût umami.



Viandes et poissons:

cuisson, pochage, déglacage



Marinades, sauces et émulsions:

assaisonnement



Pâtisserie, boulangerie, confiserie:

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

Il peut également remplacer d'autres agents sucrants.

Remplacer du sucre par du sirop d'érable



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 du Québec ou pour vous en procurer, communiquez avec Guillaume Provost ✉ gprovost@upa.qc.ca
Site Web : lesproduitsderableduquebec.com

 **Producteurs et productrices acéricoles du Québec**