



Nobazul

Nutrition through agave

1. Wat is biologische agavesiroop?

Onze agavesiroop is een zoetstof die wordt gewonnen door de thermische hydrolyse van de fructanen van de variëteit Agave Tequilana Weber Blauw. Het is de ideale vervanger om voedingsmiddelen en dranken te zoeten door smaken te intensiveren. Bovendien biedt het tal van voordelen zoals een lage glycemische index, veganistische zoetstof, glutenvrij en de gemakkelijk te metaboliseren eigenschap ervan.

2. Wat zijn de gebruiken en toepassingen van biologische agavesiroop?

Door zijn grote oplosbaarheid werkt agavesiroop als vervanger van andere suikervervangers en zoetstoffen in allerlei recepten en formules. Het is ideaal voor gebruik als ingrediënt in dranken, cocktails, sauzen, jams, repen, ontbijtgranen, gebakken producten, zuivelproducten, ijs, snoepgoed, dieetproducten, verwerkte groenten, cosmetica en schoonheidsproducten.

3. Voordelen van agavesiroop.

Een van de belangrijkste voordelen van biologische agavesiroop is de combinatie van een hoge zoetkracht en een lage glycemische index. De glucose wordt niet in het bloed opgenomen en veroorzaakt daarom geen insulineproductie. Het is geschikt voor veel verschillende eetgewoonten, aangezien het geen vet bevat, glutenvrij is en 100% plantaardig is, waardoor het geschikt is voor veganisten.

4. Wat is het verschil tussen agavesiroop, agavehoning en agavenectar?

Volgens de regelgeving is de juiste naam agavesiroop, hoewel het ook bekend staat als agavehoning, agavenectar of agavestroop. Het gebruik van deze termen is afhankelijk van de commerciële, culturele of regionale focus.

5. Waar komt biologische agavesiroop vandaan?

Onze siroop wordt 100% gemaakt van de Agave Tequilana Weber Blauw variëteit. Deze plant, die "adelijk" of "bewonderenswaardig" betekent, behoort tot de familie Agavaceae, en de subfamilie Agavoideae, en heeft stijve bladeren met doornen en een blauwgroene kleur.

Wij wachten geduldig tot onze agave volwassen is en dan verwijdert de "jimador" de bladeren tot hij het hart van de agave bereikt. Eenmaal geplukt, wordt de agave gemalen om het sap te verkrijgen, dat door een proces van thermische hydrolyse gaat en later, door verdamping, verkrijgen we onze biologische agavesiroop.

6. Bevat biologische agavesiroop alcohol?

Nee, de productieproces is anders dan bij de productie van tequila en het ondergaat geen fermentatieproces

**VRAGEN
VEEL
VOORKOMEND**



nobazul.com



Nobazul

Nutrition through agave

7. Hoe zoet is biologische agavesiroop?

Dankzij het hoge fructosegehalte is agavesiroop een 100% natuurlijke zoetstof en zoet agavesiroop 30% meer dan tafelsuiker.

8. Moet biologische agavesiroop gekoeld bewaard worden?

Agavesiroop kan zonder koeling bewaard worden. Het wordt aanbevolen om agavesiroop op een koele, droge plaats te bewaren, vrij van direct zonlicht.

9. Wat is de houdbaarheid van biologische agavesiroop?

De houdbaarheid van agavesiroop is 24 maanden als het op geschikte omstandigheden wordt bewaard en op de juiste manier wordt gehandhaafd.

10. Waarom zijn er verschillende kleuren biologische agavesiroop?

Biologische agavesiroop is verkrijgbaar in verschillende kleuren voor verschillende toepassingen. De kleur wordt bepaald tijdens het kookproces van het sap.

11. Verschilt de smaak van biologische agavesiroop afhankelijk van de kleur?

Nee, de smaak van biologische agavesiroop is overal dezelfde, ongeacht de kleur, dankzij hetzelfde fructosegehalte. Het is bekend dat kleur de perceptie van smaak beïnvloedt, maar de hoeveelheid zoetheid is hetzelfde.

12. Hoeveel soorten agavesiroop hebben jullie?

- **KLASSIEK:** verkregen uit agavesap, dat ondergaat een proces van thermische hydrolyse en vervolgens wordt gezuiverd en geconcentreerd tot siroop bij 75°Brix.
- **RAW:** gemaakt bij temperaturen tussen 50 °C - 60 °C om het grootste aantal kenmerken van de agave te behouden.
- **ULTRA:** gemaakt door middel van gedeeltelijke thermische hydrolyse, om een evenwicht te behouden tussen de smaak van de siroop en de functionaliteit van de vezel.
- **OP SMAAK GEBRACHT :** bereid op basis van biologische agavesiroop en op smaak gebracht met natuurlijke ingrediënten.

13. Hoeveel calorieën bevat biologische agavesiroop?

Onze biologische agavesiroop levert gemiddeld 320 calorieën per 100 gram.

**VRAGEN
VEEL
VOORKOMEND**





Nobazul

Nutrition through agave

14. Welke certificeringen hebben jullie?

We beschikken over verschillende nationale en internationale certificeringen.

Op het gebied van voedselveiligheid hebben we de FSSC 22000-certificering, internationaal erkend voor het garanderen van de veiligheid van al onze grondstoffen, processen, verpakkingen, opslag, distributie en transport.

Om de kwaliteit en biologische kwaliteit van onze agave en het eindproduct te garanderen, beschikken wij over de certificeringen Orgánico Sagarpa (Mexico), USDA Organic (Verenigde Staten), Canadian Organic (Canada), Orgánico Brasil (Brazilië), Organic Europe (Europa), Naturland (Duitsland), BioSuisse Organic (Zwitserland), MAFRA Korea Organic (Korea) en Japanese Agricultural Standard (Japan).

De interesse om maatschappelijk verantwoord te zijn leidt ertoe dat we over de Vegan-certificering beschikken om te garanderen dat we geen ingrediënten van dierlijke oorsprong hebben. Evenzo beschikken we over de Fair Trade TSA-certificering die eerlijke handel en duurzame ontwikkeling reguleert, en ook over de SMETA-certificering die onze naleving van het "Ethical Trading Initiative"-reglement en lokale wetten garandeert.

De Kosher-certificering garandeert dat onze producten zijn gemaakt volgens Joodse normen en de Halal-certificering regelt dat ons proces voldoet aan de Halal-voorschriften voor beoefenaars van de islam door de reeks praktijken te respecteren die door de Koran worden beschermd.

De NON-GMO-verificatie garandeert dat onze producten niet genetisch gemodificeerd of gemanipuleerd zijn, biologisch zijn en al hun natuurlijke eigenschappen en voordelen behouden. Onze certificering omvat alles vanaf het zaaien, de verpakkingen tot Good Manufacturing Practices (GMP).

Daarnaast beschikken we over de registratie bij de Food and Drug Administration (FDA) die de voedselveiligheid van onze faciliteiten en processen garandeert. Evenzo maken we deel uit van AMAGAVE, dat de agavesiroop- en fructaanindustrie vertegenwoordigt en goede productiepraktijken, sociale verantwoordelijkheid en naleving van NOM-002 en NOM-003 met betrekking tot gezondheidskenmerken, kwaliteit en authenticiteit van fructanen en agavesiroop promoot.

15. Wat is het verschil tussen agavesiroop en agave-inuline?

Beide zijn biologisch en natuurlijk, het verschil is dat agavesiroop een zoetstof is en agave-inuline (fructanen) een vezel met een prebiotische werking die niet zoet.

VRAGEN VEEL VOORKOMEND



nobazul.com



Nobazul

Nutrition through agave

16. Wat is biologische agave-inuline (agavefructanen)?

Agave-inuline is een natuurlijke en biologische voedingsvezel die de darmflora versterkt en helpt.

17. Wat is een probioticum en een prebioticum?

Probiotica zijn levende micro-organismen die ons immuunsysteem helpen versterken, terwijl prebiotica stoffen zijn die de groei van bovengenoemde en andere nuttige bacteriën in ons lichaam stimuleren.

18. Wat zijn de voordelen van biologische agave-inuline?

Onze agave-inuline bevat een hoog vezelgehalte, wat bijdraagt aan de verzorging en voeding van de darmflora. Op dezelfde manier is volgens uitgevoerde onderzoeken gebleken dat de inname ervan helpt het cholesterol- en triglyceridegehalte te verlagen, wat nuttig is voor spijsverteringsproblemen, zonder de smaak van voedsel aan te tasten. Zo wordt een perfecte synergie met andere ingrediënten gecreëerd.

19. In welke voedingsmiddelen kan ik agave-inuline gebruiken?

Agave-inuline werkt als vervanger in allerlei recepten en formules vanwege de grote synergie met andere ingrediënten. Het is ideaal voor gebruik als ingrediënt in dranken, cocktails, sauzen, jams, repen, ontbijtgranen, gebakken producten, zuivelproducten, ijs, snoepgoed, dieetproducten, verwerkte groenten, cosmetica en schoonheidsproducten.

20. Maakt agave-inuline iets zoet?

Nee, agave-inuline (fructanen) maakt niet zoet.

**VRAGEN
VEEL
VOORKOMEND**

