



# Nobazul

Nutrition through agave

## 1. Was ist Bio-Agavendicksaft?

Unser Agavendicksaft ist ein Süßstoff, der durch thermische Hydrolyse der Fruktane der blauen Agave Tequilana Weber gewonnen wird.

Er ist der ideale Ersatz für das Süßen von Lebensmitteln und Getränken, da er den Geschmack intensiviert und Vorteile wie einen niedrigen glykämischen Index und eine leichte Verstoffwechslung bietet und sowohl vegan als auch glutenfrei ist.

## 2. Welche Verwendungszwecke und Anwendungsmöglichkeiten gibt es für Bio-Agavendicksaft?

Aufgrund seiner hohen Löslichkeit eignet sich Agavendicksaft als Ersatz für andere Süßstoffe und Süßungsmittel in allen Arten von Rezepten und Rezepturen. Er eignet sich ideal als Zutat für Getränke, Cocktails, Saucen, Konfitüren, Riegel, Müsli, Backwaren, Milchprodukte, Eiscreme, Süßwaren, Diätprodukte, verarbeitetes Gemüse, Kosmetika und Schönheitsprodukte.

## 3. Vorteile von Agavendicksaft.

Zu den Hauptvorteilen von Bio-Agavendicksaft gehört seine hohe Süßkraft bei niedrigem glykämischen Index. Glukose gelangt nicht in den Blutkreislauf und löst daher keine Insulinproduktion aus. Er passt sich verschiedenen Ernährungsgewohnheiten an, da er fettfrei, glutenfrei und für Veganer geeignet ist, da er zu 100 % pflanzlichen Ursprungs ist.

## 4) Was ist der Unterschied zwischen Agavendicksaft, Agavenhonig und Agavennektar?

Aus normativer Sicht ist sein korrekter Name Agavendicksaft, obwohl er auch als Agavenhonig, Agavennektar oder Agavensirup bekannt ist. Die Verwendung dieser Begriffe variiert je nach kommerziellem, kulturellem oder regionalem Schwerpunkt.

## 5. Woher kommt der Bio-Agavendicksaft?

Unser Agavendicksaft wird zu 100 % aus der blauen Agave Tequilana Weber hergestellt. Diese Pflanze, deren Name „edel oder bewundernswert“ bedeutet, gehört zur Familie der Agavaceae, heutzutage der Unterfamilie Agavoideae, sie hat fleischige, steife Blätter mit Dornen und eine blaugrünliche Farbe.

Geduldig warten wir, bis unsere Agaven reif sind, dann entfernt der Jimador die Blätter, bis er das Herz der Agave erreicht. Nach der Ernte wird der Saft der Pflanze gemahlen und durch einen thermischen Hydrolyseprozess und anschließende Verdampfung erhalten wir unseren Bio-Dicksaft.

## 6. Enthält Bio-Agavendicksaft Alkohol?

Nein, die Verfahren sind anders als bei der Herstellung von Tequila, und der Dicksaft durchläuft keinen Gärungsprozess.

# FRAGEN HÄUFIG



nobazul.com



# Nobazul

Nutrition through agave

## 7. Wie süß ist Bio-Agavendicksaft?

Dank seines hohen Fruktosegehalts ist Agavensirup ein 100 % natürlicher und hat 30 % mehr Süßkraft als Haushaltszucker.

## 8. Sollte Bio-Agavendicksaft im Kühlschrank aufbewahrt werden?

Agavendicksaft außerhalb des Kühlschranks aufbewahrt werden. Es wird jedoch empfohlen, ihn an einem kühlen, trockenen Ort und vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt zu lagern.

## 9. Wie lange ist Bio-Agavendicksaft haltbar?

Die Haltbarkeit von Bio-Agavendicksaft beträgt 24 Monate, wenn er unter den richtigen Bedingungen gelagert und richtig behandelt wird.

## 10. Warum gibt es verschiedene Farben von Bio-Agavendicksaft?

Bio-Agavendicksaft gibt es in vielen Farben für unterschiedliche Verwendungszwecke und Anwendungen. Die Farbe wird während des Kochens des Saftes bestimmt.

## 11. Ändert sich der Geschmack von Bio-Agavendicksaft je nach Farbe?

Nein, Bio-Agavendicksaft hat in allen Farbvarianten den gleichen Geschmack und den gleichen Gehalt an Fruktose, die für den Geschmack verantwortlich ist, daher ist der Grad der Süße gleich; es ist jedoch erwiesen, dass die Farbe die Geschmackswahrnehmung beeinflusst.

## 12. Wie viele Arten von Agavendicksaft gibt es?

- **KLASSISCH:** Gewonnen aus Agavensaft, der einem thermischen Hydrolyseprozess unterzogen und dann gereinigt und konzentriert wird, um Dicksaft von 75 Bx zu erhalten.
- **RAW:** Hergestellt bei Temperaturen zwischen 50 °C und 60 °C, um die Eigenschaften der Agave so weit wie möglich zu erhalten.
- **ULTRA:** Hergestellt durch partielle thermische Hydrolyse, um ein Gleichgewicht zwischen Dicksaftaroma und Faserfunktionalität zu erhalten.
- **AROMATISIERT:** Zubereitet auf der Basis von Bio-Agavendicksaft und aromatisiert mit natürlichen Zutaten.

## 13. Wie viele Kalorien hat Bio-Agavendicksaft?

Unser Bio-Agavendicksaft hat durchschnittlich 320 Kalorien pro 100 Gramm.

# FRAGEN HÄUFIG



nobazul.com



# Nobazul

Nutrition through agave

## 14. Welche Zertifizierungen können Sie vorweisen?

Wir verfügen über verschiedene nationale und internationale Zertifizierungen.

Im Bereich der Lebensmittelsicherheit sind wir nach FSSC 22000 zertifiziert, einem international anerkannten Standard, der die Sicherheit aller unserer Rohstoffe, Prozesse, Verpackungen, Lagerung, Vertrieb und Transport garantiert.

Um die Qualität unserer Agaven und des Endprodukts zu garantieren, sind wir zertifiziert durch Orgánico Sagarpa (Mexiko), USDA Organic (Vereinigte Staaten), Canadian Organic (Kanada), Orgánico Brasil (Brasilien), Organic Europe (Europa), Naturland (Deutschland), BioSuisse Organic (Schweiz), MAFRA Korea Organic (Korea) und Japanese Agricultural Standard (Japan).

Unser Interesse an sozialer Verantwortung hat uns dazu bewogen, die Vegan-Zertifizierung zu erlangen, um zu garantieren, dass keine Zutaten tierischen Ursprungs in unseren Produkten verwendet werden. Darüber hinaus sind wir Fair-Trade-zertifiziert durch die TSA, die den fairen Handel und nachhaltige Entwicklung regelt, sowie SMETA-zertifiziert, das unsere Einhaltung des „Ethical Trading Initiative“-Kodex und der lokalen Gesetze garantiert.

Die Koscher-Zertifizierung garantiert, dass unsere Produkte nach jüdischen Standards hergestellt werden, und die Halal-Zertifizierung regelt, dass unser Verfahren den Halal-Standards für die Praktizierenden des Islams erfüllt, indem die im Koran geschützten Praktiken eingehalten werden.

Die NON-GMO-Verifizierung garantiert, dass unsere Produkte nicht gentechnisch verändert oder manipuliert wurden, dass sie biologisch sind und alle ihre natürlichen Eigenschaften und Vorteile beibehalten. Unsere Zertifizierung umfasst die Bereiche Aussaat, Verpackung und die Guten Herstellungspraktiken.

Darüber hinaus sind wir bei der Food and Drug Administration (FDA) registriert, um die Lebensmittelsicherheit unserer Anlagen und Prozesse zu gewährleisten. Wir sind auch Mitglied der AMAGAVE, die die Agavendicksaft- und Fruktanindustrie vertritt und gute Herstellungspraktiken, soziale Verantwortung und die Einhaltung der NOM-002 und NOM-003 in Bezug auf Gesundheit, Qualität und Authentizität von Agavenfruktanen und Agavendicksaft fördert.

## 15. Was ist der Unterschied zwischen Agavendicksaft und Agave Inulin?

Der Unterschied zwischen Agavendicksaft und Agave Inulin besteht darin, dass Agavendicksaft ein natürlicher und biologischer Süßstoff ist, während Agave Inulin (Fruktane) ein natürlicher und biologischer Ballaststoff ist, der eine präbiotische Wirkung hat.

# FRAGEN HÄUFIG



nobazul.com



# Nobazul

Nutrition through agave

## 16. Was ist biologisches Agave Inulin (Agavenfruktane)?

Agave Inulin ist ein natürlicher und biologischer Ballaststoff, der die Darmgesundheit unterstützt und fördert.

## 17. Was ist ein Probiotikum und ein Präbiotikum?

Ein Probiotikum sind lebende Mikroorganismen, die das Immunsystem stärken, während Präbiotika Stoffe sind, die das Wachstum von Probiotika und anderen gesunden Bakterien im Körper fördern.

## 18. Was sind die Vorteile von Inulin aus Bio Agave?

Unser Agave Inulin enthält einen hohen Ballaststoffgehalt, der zur Pflege und Ernährung der Darmflora beiträgt. Studien zufolge hat sich außerdem herausgestellt, dass sein Verzehr zur Senkung des Cholesterin- und Triglyceridspiegels beiträgt, was bei Verdauungsproblemen nützlich ist, ohne den Geschmack der Speisen zu beeinträchtigen und eine perfekte Synergie mit anderen Zutaten zu schaffen.

## 19. In welchen Lebensmitteln kann ich Agave Inulin verwenden?

Agave Inulin eignet sich als Ersatz für alle Arten von Rezepten und Rezepturen aufgrund seiner großen Synergie mit anderen Zutaten. Er eignet sich ideal als Zutat für Getränke, Cocktails, Saucen, Konfitüren, Riegel, Müsli, Backwaren, Milchprodukte, Eiscreme, Süßwaren, Diätprodukte, verarbeitetes Gemüse, Kosmetika und Schönheitsprodukte.

## 20. Hat Agave Inulin Süßkraft?

Agave Inulin (Fruktane) süßt nicht

# FRAGEN HÄUFIG



[nobazul.com](https://nobazul.com)