



# Nobazul

Nutrition through agave

## 1. Cos'è lo Sciroppo d'Agave biologico?

Il nostro Sciroppo d'Agave è un dolcificante estratto tramite idrolisi termica dei fruttani di agave Tequilana Weber, varietà blu. È il sostituto ideale per dolcificare alimenti e bevande e intensificare i sapori. Si caratterizza per il basso indice glicemico, è adatto ai vegani, naturalmente privo di glutine e facile da digerire.

## 2. Quali sono gli utilizzi e le applicazioni dello Sciroppo d'Agave biologico?

Grazie alla sua alta solubilità, lo Sciroppo d'Agave funziona molto bene come sostituto di altri dolcificanti ed edulcoranti in tutte le ricette e formulazioni. È l'ingrediente ideale per bibite, cocktail, salse, marmellate, barrette, cereali, prodotti da forno, latticini, gelati, dolci, prodotti dietetici, frutta e verdura in conserva, cosmetici e prodotti di bellezza.

## 3. Benefici dello Sciroppo d'Agave

Tra i principali benefici dello Sciroppo d'Agave biologico, si annovera il suo forte potere edulcorante a basso indice glicemico. Il glucosio non entra in circolazione nel sangue, per cui non va a stimolare la produzione di insulina. È adatto a diverse abitudini alimentari, in quanto non contiene grassi, glutine ed è adatto ai vegani essendo di origine vegetale al 100%.

## 4. Qual è la differenza tra Sciroppo d'Agave, miele d'agave e nettare d'agave?

A livello normativo il nome corretto è Sciroppo d'Agave, ma è conosciuto anche come miele d'agave o nettare d'agave. L'utilizzo di questi termini varia in base al focus commerciale, culturale o regionale.

## 5. Da dove viene lo Sciroppo d'Agave biologico?

Il nostro sciroppo è prodotto al 100% con agave Tequilana Weber, varietà blu. Il nome di questa pianta significa "nobile o ammirevole", appartiene alla famiglia delle Asparagaceae, sottofamiglia Agavoidae, e ha foglie carnose, rigide e spinose, dal caratteristico colore blu-verde.

Con pazienza, attendiamo che le nostre piante di agave siano mature, poi lo jimador (il coltivatore di agave) rimuove le foglie fino a giungere al cuore della pianta. Una volta tagliate, vengono macinate per ottenere il succo della pianta, che viene sottoposto a un processo di idrolisi termica e successivamente, tramite l'evaporazione, otteniamo il nostro sciroppo biologico.

## 6. Contiene alcol lo Sciroppo d'Agave biologico?

No, i processi sono diversi rispetto alla produzione della Tequila. Inoltre, lo sciroppo non subisce il processo di fermentazione.

## DOMANDE FREQUENTI





# Nobazul

Nutrition through agave

## 7. Quanto è dolce lo Sciroppo d'Agave biologico?

Grazie al suo elevato contenuto di fruttosio, lo Sciroppo d'Agave è un dolcificante completamente naturale, che dolcifica il 30% in più rispetto allo zucchero.

## 8. È necessario conservare in frigorifero lo Sciroppo d'Agave biologico?

Non è necessario conservare in frigorifero lo sciroppo d'agave biologico. Si consiglia di conservarlo in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce solare diretta.

## 9. Qual è la durata di conservazione dello Sciroppo d'Agave biologico?

Lo Sciroppo d'Agave biologico ha una durata di 24 mesi, se viene conservato in condizioni idonee e utilizzato correttamente.

## 10. Perché ci sono vari colori di Sciroppo d'Agave biologico?

Lo Sciroppo d'Agave biologico ha vari colori per adattarsi a vari utilizzi e applicazioni. Questi colori si ottengono durante il processo di cottura del succo.

## 11. Il gusto dello Sciroppo d'Agave biologico cambia in base al colore?

No, lo Sciroppo d'Agave biologico in tutti i suoi colori ha lo stesso gusto e la stessa quantità di fruttosio, che gli conferisce il sapore, e dunque il livello di dolcezza è lo stesso. Studi scientifici hanno dimostrato, tuttavia, che il colore influisce sulla percezione del sapore.

## 12. Quanti tipi di Sciroppo d'Agave avete?

- CLASSICO: Ottenuto dal succo d'agave, che passa attraverso un processo di idrolisi termica e successivamente viene purificato e concentrato fino a diventare sciroppo a 75 °Bx.
- A CRUDO: Elaborato a temperature comprese tra 50 e 60 °C, per conservare la maggiore quantità di proprietà dell'agave.
- ULTRA: Elaborato tramite idrolisi termica parziale per mantenere l'equilibrio tra il gusto dello sciroppo e la funzionalità della fibra.
- AROMATIZZATO: Preparato a base di Sciroppo d'Agave biologico e aromatizzato con ingredienti naturali.

## 13. Quante calorie contiene lo Sciroppo d'Agave biologico?

Il nostro Sciroppo d'Agave biologico contiene circa 320 calorie per 100 grammi.

## DOMANDE FREQUENTI



## 14. Che certificazioni avete?

Abbiamo diverse certificazioni, nazionali e internazionali.

Per quanto riguarda la sicurezza alimentare, abbiamo la certificazione FSSC 22000, riconosciuta a livello internazionale come garante della sicurezza di tutte le nostre materie prime, processi, confezioni, stoccaggio, distribuzione e trasporto.

Per garantire la qualità biologica delle nostre piante di agave e del prodotto finale, abbiamo ottenuto le certificazioni Orgánico Sagarpa (Messico), USDA Organic (Stati Uniti), Canadian Organic (Canada), Orgánico Brasil (Brasile), Organic Europe (Europa), Naturland (Germania), BioSuisse Organic (Svizzera), MAFRA Korea Organic (Corea) y Japanese Agricultural Standard (Giappone).

L'interesse per la responsabilità sociale ci ha portato a ottenere la certificazione di prodotto Vegan, per confermare che i nostri prodotti non contengono alcun ingrediente di origine animale. Inoltre, abbiamo le certificazioni Fair Trade TSA, che regola il commercio equo e lo sviluppo sostenibile, e SMETA, che garantisce la nostra aderenza al codice "Ethical Trading Initiative" e alle leggi locali.

La certificazione Kosher garantisce che i nostri prodotti sono realizzati secondo le norme ebraiche e la certificazione Halal regola il nostro processo secondo la Normativa Halal per i praticanti dell'Islam, rispettando l'insieme di pratiche stabilite dal Corano.

L'etichetta NON-OGM garantisce che i nostri prodotti non siano stati modificati o manipolati geneticamente, sono biologici e conservano tutte le loro qualità e proprietà naturali. La certificazione Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) certifica i nostri processi, dalla semina al confezionamento.

Inoltre, siamo iscritti al registro dell'FDA (Food and Drug Administration, ente regolatore statunitense), che comprova la sicurezza alimentare dei nostri stabilimenti e processi. Siamo anche parte di AMagave, che rappresenta il settore di sciroppi e fruttani di agave e che promuove le buone pratiche di fabbricazione, la responsabilità sociale e la conformità con le leggi messicane NOM-002 e NOM-003, relative alle caratteristiche di salute, qualità e autenticità di fruttani e Sciroppo d'Agave.

## 15. Qual è la differenza tra lo Sciroppo d'Agave e l'inulina d'agave?

Sono entrambi biologici e naturali, la differenza consiste nel fatto che lo Sciroppo d'Agave è un dolcificante e l'inulina d'agave (fruttani) è una fibra a effetto prebiotico, che non dolcifica.

# DOMANDE FREQUENTI





# Nobazul

Nutrition through agave

## 16. Cos'è l'inulina d'agave biologico (fruttani d'agave)?

L'inulina d'agave è una fibra dietetica naturale e biologica, che rafforza e aiuta la flora intestinale.

## 17. Cosa significano i termini probiotico e prebiotico?

I probiotici sono microorganismi viventi che aiutano a rafforzare il nostro sistema immunitario, mentre i prebiotici sono sostanze che stimolano la crescita dei probiotici e di altri batteri benefici presenti nel nostro organismo.

## 18. Quali sono i benefici dell'inulina d'agave biologica?

La nostra inulina d'agave biologica ha un alto contenuto di fibre, che contribuiscono a curare e nutrire la flora intestinale. Secondo alcuni studi, l'ingestione dell'inulina aiuta ad abbassare i livelli di colesterolo e i trigliceridi, diventando un utile alleato per i problemi digestivi, senza compromettere il gusto degli alimenti e creando una sinergia perfetta con gli altri ingredienti.

## 19. In quali alimenti si può utilizzare l'inulina d'agave?

L'inulina d'agave funziona come sostituto in tutte le ricette e formulazioni, grazie alla sua grande sinergia con gli altri ingredienti. È l'ingrediente ideale per bibite, cocktail, salse, marmellate, barrette, cereali, prodotti da forno, latticini, gelati, dolci, prodotti dietetici, frutta e verdura in conserva, cosmetici e prodotti di bellezza.

## 20. L'inulina d'agave dolcifica?

No, l'inulina d'agave (fruttani) non dolcifica.

## DOMANDE FREQUENTI

