



## Agavesirup ØKO 250 g

Naturlig økologisk sirup med utpreget sødme, perfekt som erstatte for sukker og honning. Har en lav glykemisk indeks.

Agavesirup kommer fra blå agave som finnes i Mexico, og er en kaktuslignende plante som ble dyrket for mer enn 2000 år siden av aztekerne på grunn av dens milde sødme. Denne planten har et svært høyt innhold av saft, og ved tapping av sevjen (plantesaften) kan man få over 1000 liter fra ett eneste eksemplar. Plantesaften varmes varsomt opp, siles og resultatet er en helt naturlig og konsentrert sirup med en gylden farge. Det høye innholdet av fruktose gir utslag i en lav glykemisk indeks (ca. 20 GI), noe som gir minimal innvirkning på blodsukkernivået. Man trenger cirka 20% mindre agavesirup for å få samme søt smak som med bruk av hvitt sukker.

<b>Produktnummer</b>	492000
<b>EPD-nummer</b>	2747608
<b>Antall i kartong</b>	10



\* 2 7 4 7 6 0 8 \*

På grunn av den lave glykemiske indeksen er agavesirup velegnet for de som ønsker å beholde et lavt og stabilt blodsukkernivå. Bruk den der du vanligvis bruker sukker, som for eksempel i te, kaffe, kaker, desserter, til frokostblandinger og syltetøy.

Agavesirupen har en lettflytende konsistens, gylden farge og en utpreget søt smak.