

Le SIROP d'AGAVE

Une alternative au sucre, d'origine 100 % Naturelle !

Originaire du Mexique :

Un nectar fluide et doré, à la saveur délicate et suave



Les « plus produit »

- Produit sucrant d'origine naturelle
- Goût neutre
- Indice glycémique faible
- Soluble à chaud comme à froid

Gamme

- Sirop d'agave biologique (sp. agave tequilana et sp. agave salmiana)



Données Techniques

Définition : celui-ci est obtenu à partir de la sève extraite du cœur d'agave (agave sp). Ce jus est hydrolysé, chauffé et filtré.

Valeurs nutritionnelles :

Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Lipides	Fibres alimentaires	Sodium
310 kcal	Traces	76 g	0,5 g	0,5 g	0,029 g

Paramètres physico-chimiques :

- Taux d'humidité : 22 à 26 %
- Teneur en fructose : 70 à 90 % de la MS
- PH initial : 4 à 6
- Couleur : ≤ 50 mm pfund

DLUO et stockage : 24 mois à température ambiante.

Certifications

- IFS, Halal, Kacher, Agriculture Biologique.

Packaging

Seaux : 10 et 25 kg — **Fût :** 280 kg — **Container :** 1 300 kg

Applications

Céréales petit-déjeuner - Barres énergétiques
Confiseries - Chocolats - Biscuits - Pâtisseries
Produits laitiers - Glaces - Boissons
Produits cosmétiques et pharmaceutiques...



Famille Michaud
BtoB Department

Domaine St-Georges - Chemin de Berdoulou - 64290 Gan - France
Tél. : +33 (0)5 59 21 91 03 - Fax : +33 (0)5 59 21 90 77
www.famillemichaud.com

AGAVE SYRUP

A 100% natural alternative to sugar!

From Mexico:

A fluid and golden nectar with a delicate and elegant flavour



Product advantages

- Natural sweetener
- Low glycaemic index
- Neutral taste
- Hot and cold soluble

Range

- **Organic Agave syrup** (sp. agave tequilana et sp. agave salmiana)



Technical data

Definition: The syrup is obtained from the sap extracted from the core of the agave (agave sp.). This juice is hydrolysed, heated and filtered.

Nutritional values:

Energy value	Proteins	Carbohydrates	Lipids	Dietary fibre	Sodium
310 kcal	trace	76 g	0.5 g	0.5 g	0.029 g

Physico-chemical parameters:

- Moisture level: 22 to 26%
- Initial pH: 4 to 6
- Colour: ≤ 50 mm Pfund
- Fructose content: 70 to 90% of the DM (dry matter)

Use by date and storage: 24 months at ambient temperature.

Certifications

- IFS, Halal, Kosher, Organic Farming.

Packaging

Buckets: 10 and 25 kg — **Drum:** 280 kg — **Container (IBC):** 1300 kg

Applications

Breakfast cereals, energy bars
Confectionery, chocolates, biscuits, cakes
Dairy products, ice creams, drinks
Cosmetic and pharmaceutical products etc.



Famille Michaud
BtoB Department

Domaine St-Georges - Chemin de Berdoulou - 64290 Gan - France
Tel: +33 (0)5 59 21 91 03 - Fax: +33 (0)5 59 21 90 77
www.famillemichaud.com