

# Agavensaft

Herkunft: Mexiko, aus der blauen Agave, aus kontrolliertem Bioanbau



- **flüssig**
- **gelblich bis leicht bernsteinfarben,**
- **sehr mildes Aroma**
- **ideal zum Süßen aller Speisen und Getränke**

Als Ausgangsmaterial bei der Herstellung wird der rohe Saft von den Agaven schonend unter Vakuum eingedickt um die natürlichen Enzyme zu schützen. Im Gegensatz zum Zucker (Haushaltszucker, Rohrzucker oder Rübenzucker), der zu 99,9 % aus reiner Saccharose besteht, und eines der isoliertesten Lebensmittel unserer Zeit ist, zeichnet sich der Agavendicksaft durch seinen hohen Anteil an natürlichem Fruchtzucker aus.

Die Vorteile vom Agavendicksaft sind: hohe Süßkraft, verstärkt das Aroma anderer Rezepturbestandteile, hohe Löslichkeit in kalten und warmen Rezepturen, niedriger Wassergehalt, deshalb gut lagerfähig, hält Feuchtigkeit, geringe Kristallisationsneigung.

## Die ernährungsphysiologische Bedeutung von Agavendicksaft:

Der Fruchtzuckeranteil des Agavendicksaftes ist sehr hoch. Als Einfachzucker kann ihn der menschliche Körper direkt verwerten und schnell als Energie für Gehirn, Nerven und Muskeln umgewandelt werden. Im Agavendicksaft sind noch viele Mineralstoffe und Spurenelemente - wie Calcium, Kalium, Magnesium und Eisen - enthalten und bei einem geringeren Kaloriengehalt als Zucker, ist er das ideale Süßungsmittel, für jeden, der sich gesund ernähren will.

## Durchschnittliche Nährwertanalyse pro 100 g:

Brennwert: 1308 kJ/308 kcal Eiweiß: 0,0 g Kohlenhydrate\*:70,0 g\* Fett: 0,5 g

Zuckerspektrum/Besonderheiten: mind. 65 % der Zucker liegen als Fruchtzucker (Fructose) vor, 30 - 33 % sind Traubenzucker, die restlichen 2 - 5 % entfallen auf Saccharose und andere Oligosaccharide.

Broteinheiten: **18 g Agavendicksaft entsprechen 1 Broteinheit.**

## Das neue Süßungsmittel mit vielseitigen Einsatzmöglichkeiten:

- ideal zum Süßen von Getränken,
- hohe Löslichkeit in allen kalten und warmen Medien,
- hohe Süßkraft,
- verstärkt den natürlichen Geschmack von Früchten und Milchspeisen,
- erhöht die Saftigkeit (Feuchtigkeit) in feinen Backwaren,
- rundet das Aroma aller Rezeptbestandteile harmonisch ab,
- niedriger Wassergehalt, deshalb gut lagerfähig,
- geringe Kristallisationsneigung.

## Die Anwendung von Agavendicksaft in Konfitüre/Fruchtaufstriche/Gelees:

Agavensaft hat die Eigenschaft, dass er vor allem den Geschmack von Fruchtzubereitungen unterstützt und nicht maskiert, wie andere Süßungsmittel.

## In Milch- und Milchprodukte/Eis/Desserts:

Auch als Zutat in Milch und Milchprodukten ist Agavensaft sehr gut geeignet, denn das Endprodukt schmeckt deutlich abgerundeter, voller und aromatischer.

## In feinen Backwaren/Kuchen/Gebäck:

Agavendicksaft verbessert die Frischhaltung in Backwaren und bräunt intensiver als Zucker. Besonders geeignet für Biskuit, Sandmassen und Hefeteig.