



СЛАДКИ ПЪЛНОЗЪРНЕСТИ -МНОГОЗЪРНЕСТИ ГРИЗИНИ "ЗДРАВЕ И ФИНЕС" С АГАВЕ (НИСЪК ГЛИКЕМИЧЕН ИНДЕКС)

330101	СУПЕР СИЛНО БРАШНО	2700 гр.
330107	Пълнозърнесто брашно КАРВЕЛИ	400 гр.
210329	Многозърнеста „Здраве и финес“	2.500 гр.
180203	Бунге бакерс КАНОЛА олио	1.500 гр.
	Бяло вино	1.500 гр.
180104	Мек маргарин Супер POP	500 гр.
090501	АГАВЕ	700 гр.
182603	Набухвател бейкин паундер. BAKELS	100 гр.
182303	Бренди 40о Brandy LUXARDO	100 гр.



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Разбиваме маргарина, АГАВЕ, олиото, бялото вино и брендито докато се хомогенизират добре като крем.
 - Добавяме брашното, здраве и финес брашно и набухвателя бейкин паундер. Месим докато да се оформи хомогенизирано, еластично тесто.
 - Нарязваме на парчета по желание (обикновено 20-25гр.) и оформяме.
 - Печене : Температура: 210° С Време: 25мин
 - ПО ЖЕЛАНИЕ: След изпичане ги потапяме в глазура (много подходящи са глазури на Пами от серията АртеБис погледнете каталог № 1 на Алма Либре сте. 43, затопляте до 30-35° С и ползвате), и поръсваме с Кас-Кас (погледнете каталог № 3 на Алма Либре сте. 75-78)
- ВНИМАНИЕ: ако ползваме глазура, се вдига гликемичния индекс!!

Забележка : Дебелината на гризините предлагаме да бъде около 15мм. с дължина около 15-20см.

ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ СЛАДКИ ПЪЛНОЗЪРНЕСТИ-МНОГОЗЪРНЕСТИ ГРИЗИНИ "ЗДРАВЕ И ФИНЕС" С АГАВЕ с нисък гликемичен индекс

Много вкусни и здравословни пълнозърнести-многозърнести гризини за диабетици и потребители спазващи диета. Подсладителят от кактус БИО СИРОП АГАВЕ (GI 10-15) се среща с много специални пълнозърнести брашна в пропорция осигуряващи нисък гликемичен индекс (GI 54). Хрупкави и вкусни сладки гризини, с високо количество фибри, сниск за всеки потребител спазващ специален режим на хранене.

ВНИМАНИЕ :















При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други! Приложената рецепта и технология е оформена за ползване на конкретните кодове суровини с цел МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!



Обърнете се към
технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:
Тел. 0878984887,
0878257904

Защо избрахме конкретните продукти-суровини за тази рецепта.

Ползвайки други суровини или „аналози“ ще трябва друга рецепта и друга технология с резултати, визия, вкус и срок много различен от този които представяме.

210333	МНОГОЗЪРНЕСТ „ЗДРАВЕ И ФИНЕС“ 25кг.			Хлябът с нисък гликоличен индекс (LGI 54) е много вкусен многозърнест хляб, здравословен, подходящ за потребители с проблеми на кръвната захар и хора спазващи диета за сваляне на килограми раните с нисък гликоличен индекс (под 55) гарантират за нормалното развитие на организма и създават условия за сваляне на килограми и здравословен начин на живот.	СЪСТАВ: Пшенично брашно, слънчоглед, леноно семе, пшеничен глутен, тиквени семки (чистота 99,9%), снежинки от овес, ръжено брашно, захар, пшенична суха закваска, пшенични трици, сол, емулгатори: E472e, слънчогледов лецитин. Аскорбинова киселина, ензими.
330101	СУПЕР СИЛНО брашно от мека пшеница 25кг			Много СИЛНО брашно тип 70%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество и високо съдържание на глутен (31%). Създава теста с изключително силна и здрава структура, висока абсорбация и голям обем. ВЛАГА 14,50%, ГЛУТЕН минимум 31,0% ПЕПЕЛ 0,55%.	Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрява естествено и решително тяхната същност създавайки здрава консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба. falling number (здравина на зърната) минимум 280, абсорбация на вода - waterabsorption: 62,50%
330107	"КАРВЕЛИ" - ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО брашно от твърда пшеница			Връщане в традицията с ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО БРАШНО от ТВЪРДА ПШЕНИЦА от северна Гърция с неповторим аромат и вкус. ВЛАГА 14,50% ГЛУТЕН минимум 29% - протеин 13% ПЕПЕЛ 1,30%	Много богато на фибри и витамини, подходящ за голяма гама от оригинални селски хлябове с природно богати аромати и вкусове.
180203	ОЛИО КАНОЛА Бунге бакерс КАНОЛА.			Придава плътен и лек вкус на кейкове, мъфини и печива. Осигурява трайност и хрупкавостна гризните. Подходящ за всяка употреба.	Рапичното олио на БУНГЕ-САЩ, тройно рафинирано, филтрирано и фракционирано, осигурява велурени-кремови структури на кейковете, хрупкавост и трайност на гризните. Здравословно, леко и вкусно с природни аромати, без транс мазнини
180603	Набухvatел Бейкин паунтер ХЕРКУЛЕС			НАБУХВАТЕЛ (BAKING POWDER) е един идеален набухvatел с неутрален вкус без мириз странични действия Идеална структура на крайните продукти. Препоръчителна доза 0,6% върху брашното	Изключително силен продукт, съдържа: - Пирофосфат на натриева киселина E450i, 40% - Сода бикарбонат E500ii, 30% - Пшенично нишесте 20% - Калциев карбонат E170, 10%
182303	Бренди 40о ЛУКСАРДО Бутилка 1лт.			Бренди престояло в дъбова бъчва минимум 12 години. За всяка гастрономична цел.	-Много малка доза -Не се изпарява -Силен оригинален вкус и аромат.
090501	БИО СИРОП АГАВЕ			АГАВЕ е натурален подсладител произлизащ от специален сорт кактуси в пустините на Мексико. От АГАВЕ се произвежда изветното питие ТЕКИЛА	Много ниския гликемичен индекс (10-15) прави АГАВЕ много подходящ натурален подсладител за потребители със „захарни проблеми“ или потребителикоито желаят да намалят теглото си, защото АГАВЕ не се усвоява от организма, а се елиминира, точно както при консумацията на фибри. Едновременно с това намалява апетита, защото създава чувство на удовлетворение и ситост за много по-дълго време



МНОГОЗЪРНЕСТ „ЗДРАВЕ И ФИНЕС“

ЗА СПЕЦИАЛНИ МНОГОЗЪРНЕСТИ ХЛЯБОВЕ С ВИСОКО СЪДЪРЖАНИЕ НА ФИБРИ (растителни влакнини) И НИСЪК ГЛИКОЛИТИЧЕН ИНДЕКС

СЪСТАВ: Пшенично брашно, слънчоглед, ленено семе, пшеничен глутен, тиквени семки (чистота 99,9%), снежинки от овес, ръжено брашно, захар, пшенична суха закваска, пшенични трици, сол, емулгатори: E472e, слънчогледов лецитин. Аскорбинова киселина, ензими.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ НА НЕПРИГОТВЕН ПРОДУКТ ЗА 100гр. :	
ЕНЕРГИЙНОСТ	456 KCAL (1.916 KJ)
ПРОТЕИНИ	18,5 G
ВЪГЛЕХИДРАТИ	44,6 G
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	3,7 G
МАЗНИНИ	20,5 G
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	2,7 G
ФИБРИ	9,6 G
НАТРИЙ	0,94 G

Специален продукт с нисък гликолитичен (захарен) индекс. Захарен индекс 54.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ НА ГОТОВ ХЛЯБ ЗА 100гр. :	
ЕНЕРГИЙНОСТ	277 KCAL (1.172 KJ)
ПРОТЕИНИ	13,7 G
ВЪГЛЕХИДРАТИ	46,4 G
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	2,9 G
МАЗНИНИ	4,2 G
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	1,1 G
ФИБРИ	5,1 G
НАТРИЙ	0,27 G

Нисък захарен индекс (0 – 55): Въглехидрати които се разтварят бавно в процеса на катаболизъм, освобождавайки постепенно и по-бавно захари в кръвта. По този начин максимално се поддържа в стабилни и по-ниски граници захарта в кръвта.

Съвети към потребители с нестабилни или високи граници на захар :

- За проверяване на захарния индекс в кръвта на човешкия организъм, доверявайте се само на вашия личен лекар.
- Консумирайте повече плодове, зеленчуци, орехи, пълнозърнести продукти и общо продукти с повече съдържание на фибри.
- Съветваме, намаляване на потребление на продукти с повече захар като бисквити, кейкове, бонбони, безалкохолни.
- Съветваме, намаляване на потребление на продукти с високо съдържание на скорбяла които имат по-висок захарен индекс като сладки картофи, спагети, бял ориз.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Швеция от **NORDBAKELS**.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330101

БРАШНО : СУПЕР СИЛНО

Състав: пшенично брашно.

Приложение:

Много СИЛНО брашно тип 70%. От МЕКА ПШЕНИЦА първо качество и високо съдържание на глютен (31%).
 Създава теста с изключително силна и здрава стуктура, висока абсорбация и голям обем.
 Като се смесва със слаби брашна (20-50%) подобрава естествено и решително тяхната същност
 създавайки здрава консистенция на крайното брашно. Подходящо за всяка хлебарска употреба.

ВЛАГА 14%

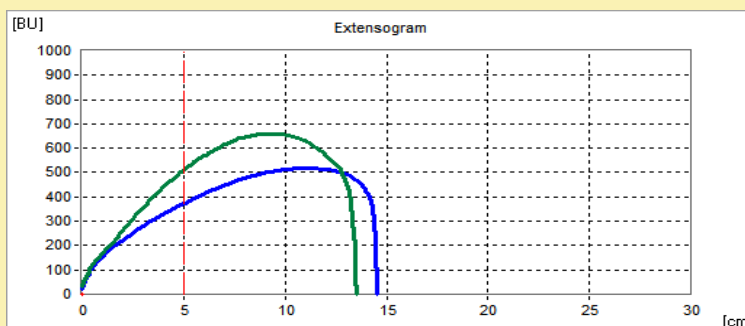
ГЛУТЕН минимум 31,0%

ПЕПЕЛ 0,55%

минимум 280

falling number (здравина на зърната)
 абсорбация на вода - waterabsorption: 62,50%

Energy [cm²] (сила/възможност) : 100-116
 Resistance to Ext. [BU] (устойчивост): 373-509
 Extensibility [mm] (еластичност) : 145-136
 Maximum [BU] (разтегляне): 517-660
 Ratio Number (Max.): 3,6-4,9.



СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1474KJ)
МАЗНИНИ	1,0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	72,0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	12,5.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	0,55гр.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Гърция .

Фирма – МИЛИ ХАЛКИДИКИС

Производителят гарантира че продуктът не съдържа генно модифицирани съставки.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





Код: 180203

Бунге бакерс КАНОЛА олио**BUNGE BAKERS CANOLA OIL**

Олио от зеле-гулия с ниски ерусични киселини.
100% рафинирано олио КАНОЛА.

Идеално за сладкарство, хлебарство и сухи сладкиши.●
A 100% highly refined Canola Oil, low in erucic acid.
Ideal for all confectionery and bakery purposes.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 218гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	1927KCAL
МАЗНИНИ	218гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	17,7гр.
Транс мазнини	0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	0гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
НАТРИЙ	0гр.
фибри	0гр.

Характеристики:**Осигурява по-голяма трайност на крайните изделия.****Без никакви странични миризми. Не гранясва.**

Крамви е растение от семейството на зелето. Крамви (Brassica napus) е крастоска между зеле и гулия и е познато растение от хилядолетия. Култивира се масово през последните векове с цел производство на олио.

Олиото канола е изцяло (100%) рафинирано крамви и се използва както всяко друго олио. Благодарение на натуралните свойства на растението крамви, от което се произвежда КАНОЛА и технологията на рафиниране и обработване (много ниски ерусични киселини), олиото КАНОЛА е

много леко на вкус, без странични миризми и е идеално за всяка сладкарска и хлебарска нужда.

Чисто тегло: 17,45 lt. €

Производител: USA – CANOLA OIL.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

САМО ЗА ПРОФЕСИОНАЛИСТИ.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕЦИФИКАЦИЯ

Код: 180603

**НАБУХВАТЕЛ
BAKING POWDER**

Идеален набухвател за всички видове сладкиши. Придава голям обем и не оставя петна по произведените продукти.

СЪСТАВ: - Пирофосфат на натриева киселина E450i, 40%

- Сода бикарбонат E500ii, 30%
- Пшенично нишесте 20%
- Калциев карбонат E170, 10%

Опаковка : кофа 9кг.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	70KCAL (300KJ)
МАЗНИНИ ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	<0,5 гр. <0,5 гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ ОТ КОИТО ЗАХАРИ	17гр. <0,5 гр.
ПРОТЕИНИ	<0,5 гр.
НАТРИЙ	16гр.

Производител : БАКЕЛС - Белгия

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волюяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Приложение:

BAKING POWDER е един идеален набухвател с неутрален вкус без мириз странични действия Идеална структура на крайните продукти.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката (да се консумира до 10 месеца от датата на производството)

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при стайна температура.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 330107

БРАШНО : "КАРВЕЛИ-ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТ брашно

Състав: пълнозърнесто пшенично **брашно** от твърда пшеница, лимонена киселина, емулгатор: E472e, аскорбинова киселина енземи.

Приложение:

Връщане в традицията с ЖЪЛТО ПЪЛНОЗЪРНЕСТО БРАШНО от ТВЪРДА ПШЕНИЦА от северна Гърция с неповторим аромат и вкус.

Много богат на фибри и витамини, подходящ за голяма гама от оригинални селски хлябове с природно богати аромати и вкусове.

ВЛАГА 14,50%

ГЛУТЕН минимум 29%

ПЕПЕЛ 1,30%

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	347KCAL (1475KJ)
МАЗНИНИ	1,8гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,3гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	70,7гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	0,2гр.
ПРОТЕИНИ	12гр.
СОЛ	<0,1гр.
ВЛАГА	14гр.
ПЕПЕЛ	1,50гр.

Опаковка : чувал 25кг.

Произведено във Гърция . Фирма – МИЛИ ХАЛКИДИКИС

Производителят гарантира че продуктът не съдържа генно модифицирани съставки.

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ

Код: 182303

**ЭКСТРАКТ АЛКОХОЛ
БРАНДИ 40%vol.**

BRANDY 40o

СЪСТАВ: БРАНДИ (от дестилация на вино), дестилирана вода, захар, оцветител: карамел 150б.

ХРАНИТЕЛНА ИНФОРМАЦИЯ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	253KCAL (1052KJ)
Точка на възпламеняване	28oC

Този продукт е свободен от ГМО и не съдържа никакви йонизирани съставки или алергенни вещества.

Опаковка : бутилка 1лт.

Приложение: Алкохолен екстракт за всяка готварска и сладкарска нужда.

Идеален продукт за всяка сладкарска употреба : сладкарски кремове, сладолед, бисквити и др. Не се изпарява и с много малко количество придава много приятни аромати. (Да се ползва далече от огън. Подходящ за фламбе изделия).

Да се ползва САМО от професионалисти за приготвяне на храна

Когато продуктът се съхранява максимално при 30 ° C (86 ° F), в оригиналната си затворена опаковка, качеството на продукта остава непроменено в продължение на 2 години от датата на производството.

САМО ЗА ПРОИЗВОДСТВО

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : на сухо и тъмно при стайна температура.

Производител : ЛУКСАРДО - Италия

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД





СПЕСИФИКАЦИЯ

КОД: 090501

КОД: 090502

БИО СИРОП АГАВЕ

СЕРТИФИКАТ – ОПИСАНИЕ – АНАЛИЗ

/удостоверение за качество/

СЪСТАВ : 100% сироп АГАВЕ

Срок на годност :виж опаковката

СЪХРАНЕНИЕ : на прохладно място (до 22оС)

Да се пази от пряка слънчева светлина.

Да се съхранява на сухо място.

НАЧИН НА УПОТРЕБА : готов за всяка кулинарна употреба.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	330KCAL (1390KJ)
МАЗНИНИ	0гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	78,2гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	73гр.
ПРОТЕИНИ	0гр.
ФИБРИ	0гр.

Информация за продукта:

АГАВЕ е натурален подсладител произлизащ от специален сорт кактуси в пустините на Мексико. От АГАВЕ се произвежда известното питие ТЕКИЛА. Много ниския гликемичен индекс (10-15) прави АГАВЕ много подходящ натурален подсладител за потребители със „захарни проблеми“ или потребители които желаят да намалят теглото си, защото АГАВЕ не се усвоява от организма, а се елиминира, точно както при консумацията на фибри. Едновременно с това намалява апетита, защото създава чувство на удовлетворение и ситост за много по-дълго време.

АГАВЕ е идеален подсладител за кафе, напитки, сладкарство и всяка употреба вместо захар.

Производство : MEXICO – EverTrust reg.No5368072

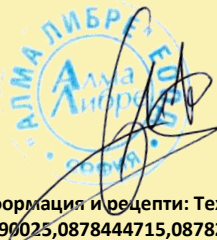
Дистрибутор за България : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – СОФИЯ КВ. ВОЛУЯК УЛ. ЗОРНИЦА 99

Тел. 02 9379999

Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация. Производителят, гарантира че всичките суровини БИО (certified organic product).

София

АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.

PRODUCER:			
COMPOSITION		HAZARD(S) IDENTIFICATION	
AGAVE VARIETY :	BLUE AGAVE TEQUILANA WEBER	CLASSIFICATION OF MATERIAL:	Not Classified as Hazardous according to the Globally Harmonised System of Classification and Labeling of Chemicals (GHS)
INGREDIENTS:	100% ORGANIC AGAVE		
CHARACTERISTICS:	SWEET VISCIOUS LIQUID		
SHELF LIFE:	2 YEARS	FIRST-AID MEASURES	
PHYSICO-CHEMICAL SPECIFICATIONS		SKIN CONTACT:	No measure, being a non-toxic product
BRIX:	74-76°	EYE CONTACT:	If there is ocular contact, wash abundantly with clean water
COLOR:	86 2530 ICUMSAS	INHALATION:	Not expected with this type of product
MOISTURE:	24.0-26.0%	INGESTION:	No measure, being a non-toxic product
FRUCTOSE:	90.0 - 95.0 %	FIRE-FIGHTING MEASURES	
GLUCOSE:	4.0 - 16.0 %	IGNITION TEMPERATURE:	300°F
SACCHAROSE:	MAX 3.0%	METHOD OF FIRE EXTINCTION:	Chemical dust, Carbon Dioxide preferably
INULIN:	MAX 6.7%	CAUTIONS:	Do not expose the product to temperatures higher than 300°F
OTHER CARBOHYDRATES:	MAX 3.0%	HANDLING AND STORAGE	
ASH:	MAX 0.8 %	Handle the product with caution, avoid spilling. Store the product in cool places at room temperatures; avoid high temperatures	
pH:	4.0 - 6.0	HYGIENE REQUIREMENTS:	Handle the product under Good Manufacturing Practices and/ or specific food regulations.
MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS		DISPOSAL HANDLING:	Consult local regulations
TOTAL BACTERIA COUNT:	MAX. 100 CFU/g	STABILITY AND REACTIVITY	
MOLD:	< 10 CFU/g	STABILITY:	Stable under normal conditions of storage and handling
YEAST:	< 10 CFU/g	INCOMPATIBLE MATERIALS:	Strong Oxidants, Flames
COLIFORM:	ABSENT	DANGEROUS DECOMPOSITIONS PER COMPONENT:	N.A.
SALMONELLA:	NEGATIVE IN 25 g	CONDITIONS TO AVOID:	Do not overheat; reduce heat if the product begins to produce smoke
E.COLI:	NEGATIVE		

Agave – Specification

Product: Organic Agave Nectar

Country of Origin: Mexico

Microbiological analysis

Test	Results
Appearance	Liquid Viscous of appearance light amber
Colour	Light
Odour	Neutral
Ash:	Max. 0.5%
Brix:	74-76
PH:	4.0 - 4.5
Fructose:	73-77 %
Dextrose:	16-21 %
Mannitol:	Max. 5.0 %
Sucrose:	Max.3.0 %
Inulin:	Max. 5.0 %
Carbohydrates Total:	Min. 98 %
Other carbohydrates	Max. 7.0%
Mesofilics:	Max. 100 CFU
Coliforms:	Negative
Fungs and Yeast:	Max. 10 CFU

Fructose content	70 - 76%	78 - 85%	73 – 77%
GI rating (Low GI category is < 55)	47 ± 3	33 ± 5	47 ± 3
Temp produced at	161° F = 72-70° C	161° F = 72-70° C	115° F = 46° C

Product specification Agave Syrup, organic		
Definition / type	100% organic agave syrup Produced after organic production methods according to current European Regulation.	
Quality	<u>Light organic agave syrup:</u> Fructose in dry substance min. 66% Glucose in dry substance max. 25% <u>Dark organic agave syrup:</u> Fructose in dry substance min. 80% Glucose in dry substance max. 16%	
Primary packaging	Portions cups, squeeze bottles, buckets and IBC containers approved for foodstuff.	
Information for the consumer	Declaration, net weight, company name and address, to be stored in a cool, dry place at room temperature, best before date, filled at least 18 months before "best before date".	
Nutritional information per 100g	Ener 1390 kJ (330 kcal) gy 0 g Fat 0 g Saturated 80 g fat 80 g Carbohydrate Sugars 0-1 g Protein 0 g Salt	
Storage	Dry and at room temperature (18-22°C / 64-72°F).	
Distribution	Carrier, closed van. The product should not be exposed to temperatures under 0°C (32°F) or above 30°C (86°F) for a longer period. During warm summer and cold winter periods we recommend the product to be collected in insulated containers.	
U S e	Intentional	Ingredient for production of food and in cooking, used as spread or sweetener.
	Non-intentional use or misuse	It is well known that agave syrup is a natural product and a product that can be compared to sugar. It is considered to be misuse if diabetics consume agave syrup in amounts that can influence on their disease.
Remarks		This product complies with National and European legislation with amendments.

