



Lågt Glykemiskt Index (GI)

&Jones Concentrado de Agave har ett GI (glykemiskt index) på 22, vanligt socker och honung har så högt som 90 - 100. Den har också det högsta fruktosinnehållet av alla produkter på marknaden, över 83%!

Certifierad som ekologisk produkt i hela EU!



Mexico Agricultural
AB-BIO-620

&Jones Concentrado de Agave

"Den perfekta sötman för exklusiva tequila-cocktails med agave i fokus!"

Färg, doft och smak

Relativt trögflytande, ungefär som lönnsirap. Ljus bärnstensfärg och doftar karamell. Mjuk och len i munnen, med karaktär av fransk nougat och nötter. Behaglig avslutning, där sötman ligger kvar i munnen utan bitterhet. Högre känsla av sötma än vanlig sockerlösning (sackaros), vilket gör att mindre mängd behövs. Ger rund- och mjukhet när den används i cocktails, i synnerhet med lagrade destillat

Servering och kombinationer

Vår agave syrup är speciellt utvecklad för passa direkt för baren. Den är mer lättflytande än de produkter man hittar i hälsokostbutikerna och har dessutom ett högre fruktosinnehåll. Den passar även utmärkt i matlagning, både i varmrätter och till efterrätter.

Tillverkning och lagring

Agaven som används för att tillverka &Jones Classic Cocktails Agave Syrup är Agave Tequilana Weber Blue som främst skördats i Jalisco. Agaven mals och agavejuicen genomgår en hydrolys för att omvandla inulin (som är en komplex kolhydrat som naturligt finns i agaven) till i huvudsak fruktos. Därefter koncentreras juicen så att den får rätt sockernehåll och konsistens, färdig att använda för exklusiva cocktailblandningar.

Om destilleriet

Biofermich är ett företag som ägs och drivs av två forskare vid universitetet i Morelia i Michoacán i Mexiko. Under sin forskning har de utvecklat en process för att göra en renare och mer fruktoshaltig Miel de Agave än någon annan på marknaden. Agave Syrup görs enligt ett speciellt recept för AliasSmith för att fungera optimalt för drinkar och cocktails.

Klassificering

<i>Kategori:</i>	Miel de Agave, Agave Syrup, Agavenektar
<i>Typ:</i>	Premium, ljus
<i>Ursprung:</i>	Agave Tequilana Weber Blue från Jalisco, Mexiko
<i>Bakning:</i>	Hydrolys
<i>Fruktos:</i>	Cirka 83 %
<i>Glykemiskt index:</i>	22
<i>Volym:</i>	750 ml/1000 gram
<i>Förpackning</i>	6 flaskor per låda
<i>Producent:</i>	Biofermich i Morelia, Michoacán, Mexiko

AliasSmith AB

Post till Box 6340, SE-102 35 Stockholm / Besök på Upplandsgatan 47, 7 trappor, 113 28 Stockholm
Telefon 08-309855 / Fax 08-309856 / Mail info@aliasmith.se / Hemsida – företag www.aliasmith.se – konsument
www.tequilaspirit.se / På Facebook www.facebook.com/tequilaspirit