TRAAY_A5_FLYER_Agave_Rijst_Spelt_12:Opmaak 1 28-01-2014 10:35 Pagina 1

Biologische Agavesiroop

een natuurlijke plantaardige zoetstof

Onze biologische Agavesiroop is een lekker en goed alternatief voor geraffineerde witte suiker en andere kunstmatige zoetstoffen. Smaakt lekker zoet en heeft een lage glycemische index.

De bijzondere siroop wordt gemaakt met de **'Agave Tequilana'**, waar ook tequila van wordt gedestilleerd. Deze variant staat ook wel bekend als **'blauwe agave'** en groeit op een hoogte van rond de 1500 meter in zanderige en droge bodemstreken van Mexico. De lokale kwekers snijden de bladeren vaak gedeeltelijk af, waardoor de plant haar energie meer focust op het hart, wat essentieel is voor het maken van de beste kwaliteit agave siroop.
Geschikt voor vegetariërs en veganisten.

Verkrijgbaar in twee smakelijke varianten:

Licht&Mild: neutraal zoet van smaak, ideaal voor kinderen.
Donker&Rijk: intens en krachtig van smaak. Bovendien met meer vitaminen en mineralen.

Agavesiroop is praktisch, veelzijdig in gebruik en heerlijk zoet, goed oplosbaar en makkelijk te verwerken in de meest uiteenlopende gerechten. Wat ideetjes: door de yoghurt, in een smoothie, in een dressing, in de koffie en/of thee en bij het bakken van cake, taarten etc.

Kijk op www.detraay.com voor recepten!

Biologische Rijst- en Speltstroop

natuurlijke plantaardige zoetstoffen

Kijk op www.detraay.com voor recepten!

Naast onze honing en agavesiropen, hebben we ook biologische graanstropen: de Traay rijststroop en de Traay speltstroop. Beiden een lekker en goed alternatief voor geraffineerde witte suiker en andere kunstmatige zoetstoffen.

De granen worden volledig gebruikt en door het natuurlijke productieproces worden zoveel mogelijk eigenschappen van de oorspronkelijke graansoort bewaard en de originaliteit van het product gegarandeerd! Bovendien zijn de stropen gemakkelijk te doseren door de praktische knijpfles. Geschikt voor vegetariërs en veganisten.

Rijststroop heeft een licht, goudkleurige tint en de smaak is neutraal, mild zoet. Deze stroop is een zeer goede vervanger van suiker bij het bakken van taarten, cake en koekjes, door de yoghurt maar ook door peutervoeding! Bovendien is de rijststroop **glutenvrij**, dus ideaal voor mensen met coeliakie.

Speltstroop is lichtbruin van kleur, zoet met de karakteristieke smaak van het oergraan spelt. Deze stroop kunt u o.a. gebruiken bij het bereiden van warme of koude gerechten, over ijs en in een dressing.