

NUTRITIONAL INFORMATION حقائق غذائية	
Average Values المعلومات الغذائية لكل 100 غ	per 100 g
Energy الطاقة ١٣٩٤	1309 kJ / 312 kcal
Fats الدهون of which: منها - saturadas المشبعة	< 0 g
Carbohydrates كربوهيدرات of which: منها - sugars سكريات	77
Protein البروتين	< 0 g
Salt الملح	< 0 g

Format:
500g Squeezer

Format:
عبوة مقاومة للتقطير سعة 500 غ



**EL
BREZAL**
Since 1910

AGAVE SYRUP
SWEETENER
محلى شراب الصبار

by **mielso**

Pol. Ind. El Mijares · C/Industria,
12550 Almazora (Castellón) SPAIN
TLF: +34 964 50 32 30 · Fax: +34 964 56 35 22
mielso@mielso.es / export@mielso.es

www.mielso.es
www.elbrezal.es



@elbrezalhoney
@mielbrezal

AGAVE SYRUP SWEETENER محلى شراب الصبار

Agave syrup is made from the juice extracted from the pineapple of the agave plant, also called Maguey, which undergoes a process of filtration and evaporation until a denser texture is achieved. Our El Brezal organic agave syrup is extracted from the Blue Weber Tequilana variety, considered the best on the market. This wonderful plant is grown mainly in Mexico.

It was the Aztecs who first discovered the many uses and benefits of agave.

Agave syrup is characterised by its powerful sweetening power, twice that of regular sugar, thanks to its composition, mainly fructose (70%) and glucose (25%). Considered an excellent flavour and aroma enhancer, less quantity is needed for our food to obtain the same sweet taste, so it can be considered a healthier alternative than regular sugar to sweeten our food.

يُصنع شراب الصبار (الأغاف) من العصير المستخرج من أناناس نبات الصبار والذي يُطلق عليه أيضًا (ماجواي)، والذي يخضع لعملية ترشيح وتبخير حتى يتم الحصول على قوام أكثر كثافة. يُستخرج شراب الصبار العضوي ال بريزال من مجموعة بلو ويبر تيكيلانا، والتي تعتبر الأفضل في السوق. يُزرع هذا النبات الرائع بشكل رئيسي في المكسيك. أغاف

كان الأزتيك هم أول من اكتشف الاستخدامات والفوائد العديدة للأغاف.

يتميز شراب الأغاف بقدرته التحلية القوية وضعف قوة السكر العادي وذلك بفضل تركيبته وخاصة الفركتوز (70%) والجلوكوز (25%). يتميز بالنكهة الممتازة ومحسن للرائحة، حيث نحتاج إلى كمية أقل من الطعام للحصول على نفس المذاق الحلو، لذلك يمكن اعتباره بديلاً صحياً أكثر من السكر العادي لتحلية طعامنا.

Characteristics:

- Natural sweetener, 25% sweeter than refined sugar
- Low glycaemic index
 - Gluten-free
- GMO and allergen free
 - Vegan
- Suitable for diabetics
- Dissolves easily, also in cold drinks, so it is suitable for cocktails.
- Neutral taste.
- Flavour enhancer

الخصائص:

- محلي طبيعي بنسبة 25% أعلى من السكر المكرر
- يُخفض مؤشر الجهد السكري
- خالي من الغلوتين
- خالي من المواد المعدلة وراثيًا
- ومسببات الحساسية
- نباتي
- مناسب لمرضى السكري
- يُذاب بسهولة في المشروبات الباردة
- لذا فهو مناسب للكوكتيلات
- مذاق محايد
- نكهة معززة

Facts:

- Up to 80kg of syrup can be extracted from each agave pineapple.
- Due to it having a much lower glycaemic index than sugar, it does not create such pronounced blood sugar spikes, which greatly reduces its addictiveness.

الحقائق:

- يمكن استخلاص ما يصل إلى 80 كجم من الشراب من كل أناناس الصبار.
- لا يؤدي إلى ارتفاع ملحوظ في نسبة السكر في الدم مما يقلل بشكل كبير من إدمانه بسبب احتوائه على مؤشر نسبة السكر في الدم أقل بكثير من السكر

