

# L'ERABLE

Le sucre naturel du Canada !

En provenance du Canada :  
des produits sucrés à la douce saveur caramélisée.

## Les « plus produit »

- Produit sucrant d'origine naturelle
- Soluble à chaud comme à froid
- Notes chaudes de caramel

## Gamme

- Sirop d'Érable du Canada
- Sirop d'Érable du Canada issu de l'Agriculture Biologique
- Sucres d'érable : Poudre (<840 µm) ; Grains (≈ 2 mm) ; Pépites (de 3 à 4 mm)

## Données Techniques

**Définition** : sans additif ni conservateur, le sirop et les sucres sont obtenus par évaporation et concentration de la sève naturelle des érables du Canada (genre botanique Acer).

**Valeurs nutritionnelles :**

	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	Lipides	Fibres alimentaires	Sodium
<b>Sirop</b>	252 kcal	Traces	63 g	Traces	0 g	0,002 g
<b>Sucres</b>	352 kcal	Traces	88 g	Traces	0 g	0,011 g

**Paramètres physico-chimiques :**

- Taux d'humidité : 34 % maximum (sirop) ; 2 % maximum (sucres)
- Saccharose : 65 %
- Sucre inverti : 1,0 à 3,0 %
- PH : 5,0 à 8,5

**DLUO et stockage** : 24 mois à température ambiante, dans son emballage d'origine fermé.

## Certifications

IFS, BRC, Halal, Kacher, Agriculture Biologique.

## Packaging

- **Sirop** : bidon de 25 kg — fût de 277 kg — container de 1 300 kg
- **Sucres** : carton de 10 kg

## Applications

Céréales petit-déjeuner, barres énergétiques, confiseries, chocolats, biscuits, pâtisseries, produits laitiers, glaces, boissons, plats cuisinés...



*Famille Michaud  
Natural Ingredients*

Domaine St-Georges - Chemin de Berdoulou - 64290 Gan - France  
Tél : +33 (0)5 59 21 91 06 - Fax : +33 (0)5 59 21 90 77  
www.famillemichaud.com