

**KANADISCHER BIO AHORNSIRUP, DARK AMBER**

CHF 28.00 inkl. MwSt.

Cosman & WebbInhalt: **1 Liter**

Gebiet: Québec / Kanada

Rubrik: Honig / Sirup / Zucker

Eigenschaft: **Canada Grade A, Dark Amber, Rich Taste, Organic, Single Forest, Unblended**

SKU: 362-1-1-2-1-1-1-1

Kategorien: [Ahornsirup](#) / [Zucker](#) / [Honig](#), [Delikatessen](#)**PRODUKT-BESCHREIBUNG**

Reiner bernsteinfarbener Ahornsirup, unverschnitten und aus dem Saft der Zuckerahornbäume eines einzigen Waldstücks. Dieser Sirup ist dunkler als der in Glas abgefüllte. Weich und samtig in der Textur. Reiche Aromen von Melasse und Toffee weichen einem Hauch von Kaffee, Schokolade und Gewürzen. Bio-zertifiziert von EcoCert Canada. Glutenfrei und vegan. Keine künstlichen Aromen, keine Konservierungsstoffe, kein Zuckerzusatz. Produziert und verpackt auf der Familienfarm von Cosman & Webb in Bury, einer kleinen Gemeinde im Süden der kanadischen Provinz Québec. Schön verpackt in einem langlebigen, recycelbaren, individuell bedruckten Krug.

Als Glasur, Bestandteil für Marinaden und Saucen für Grilladen und Geflügel. Als Süßungsmittel für Kaffee, Tee, Müesli, Milchshakes, Joghurts, frischen Früchten und Salatdressings. Zu Waffeln, Glace, und als natürliche Zutat zum Backen.

Lagerung: Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.

Wenn in der kanadischen Provinz Québec der Winter seinem Ende entgegen geht und die ersten Sonnenstrahlen den Schnee zum Schmelzen bringen, ist es auf der Farm von Familie Cosman & Webb Zeit, sich auf die Herstellung ihres einzigartigen Ahornsirups vorzubereiten.

Alle warten gespannt auf das "Zuckerwetter", wo die Nächte unter dem Gefrierpunkt liegen und die Tage mild sind. Dies lässt den Saft des Zuckerahorns – einer Baumart, die vor allem in Kanada und im Osten der USA vorkommt – fließen. Ende Januar wurden hierzu die passenden Bäume im nahen Ahornwald angezapft. Bäume von mindestens 40 – 60 Jahren und einem minimalen Durchmesser von 25 cm.

Der Ahornsirup wird mit Hilfe von Kunststoffschläuchen, ähnlich einem Pipelinesystem, direkt vom Baum zur Zuckerhütte geleitet. Hierzu wird ein kleines Loch durch die Rinde ins Kambium des Baums gebohrt und eine Kunststofffülle, die mit dem Schlauchsystem verbunden wird, in das Loch im Baum geklopft. Dieses System ist schonender für die Bäume, den Wald und das gesamte Ökosystem, als das klassische Sammeln mit Eimern. Der gewonnene, süsse Saft kann so auch schneller verarbeitet werden, so dass er nicht zu gären beginnt.

Kanadas frühe europäische Siedler lernten die Technik des Bäume Anzapfens und der Sirup-Gewinnung von den indigenen Gemeinschaften. Sie sammelten den Saft traditionell in Holzeimern, die an einem Joch hingen, welches über die Schultern gelegt wurde. Dieses traditionelle Motiv zielt die Produkte von Cosman & Webb.

Cosman & Webb gehören zu den 5% der kanadischen Produzenten, die Ahornsirup in bester Bio-Qualität produzieren. Beim biologischen Anbau verpflichtet sich der Hersteller Regeln zur Waldbewirtschaftung, Verarbeitung und Lagerung einzuhalten, welche sicherstellen, dass z.B. zu keinem Zeitpunkt der Produktion Chemikalien oder anorganische Produkte wie Dünger, Mittel zum Verdrängen von Fremdbewuchs oder Mittel, die das Verschliessen der Baumwunde verhindern, verwendet werden.

Dieser höhere Aufwand widerspiegelt sich in der Qualität der erzeugten Produkte. Im sogenannten Zuckerhaus wird der farblose Ahornsirup während der gesamten Erntesaison von 4 – 6 Wochen über mehrere Stunden gekocht und schonend eingedickt. Aus 40 Liter Ahornsirup entsteht so ein Liter Sirup.

Generell gilt, je früher der Ahornsirup geerntet wird, desto weniger Substanzen befinden sich im süßen Saft. Umso heller, delikater und damit hochwertiger wird auch der erzeugte Ahornsirup. Je weiter die Erntesaison voranschreitet, desto dunkler und kräftiger wird der Ahornsirup. Es dominieren dann kräftige Noten von Caramel und braunem Zucker.