



NATURGREEN SIROPE DE ARCE BIO: UN TESORO NATURALMENTE DELICIOSO

El sirope de arce bio de NaturGreen es una auténtica joya de la naturaleza, que proviene de la savia del arce.

El proceso de extracción y producción respeta los estándares ecológicos, lo que significa que estamos adquiriendo un producto puro, que respeta los ciclos de la naturaleza, sin pesticidas ni químicos sintéticos.

Nuestro sirope de arce proviene de Canadá y es exclusivamente de grado A Dark. La calidad del sirope de arce se mide por sus grados:

- A Golden: sabor delicado y es el más translúcido
- A Amber: sabor intenso y es algo menos translúcido
- A Dark: sabor fuerte y es algo menos translúcido
- A Very Dark: sabor muy fuerte y es el menos translúcido.

Este sirope es mucho más que un endulzante natural, por sus beneficios y versatilidad. Una alternativa vegana a la miel, baja en fructosa, deliciosa y más saludable que el azúcar refinado.

Una vez abierto debe de conservarse en refrigeración.

El Poder de la Naturaleza en una Botella

El sirope de arce bio de NaturGreen es una auténtica joya de la naturaleza. Proviene de los arces, específicamente del arce azucarero, y es recolectado de forma sostenible. El proceso de extracción y producción respeta los estándares ecológicos, lo que significa que estamos adquiriendo un producto puro y limpio, sin pesticidas ni químicos perjudiciales.

Beneficios Nutricionales

Este sirope es mucho más que un endulzante natural. Está cargado de beneficios para la salud:

1. Rico en Antioxidantes:

El sirope de arce contiene antioxidantes que ayudan a combatir los radicales libres y a prevenir el envejecimiento prematuro.

2. Nutrientes Esenciales:

Es una fuente de minerales como el manganeso, el zinc y el calcio, que son esenciales para mantener nuestros huesos y tejidos en buen estado.

3. Energía Sostenible:

Este sirope proporciona energía sostenida gracias a su contenido de azúcares naturales, lo que lo convierte en una excelente opción para deportistas y personas activas.

4. Bajo Índice Glucémico:

A pesar de su dulzura, el sirope de arce tiene un índice glucémico más bajo que el azúcar refinado, lo que ayuda a mantener estables los niveles de azúcar en sangre.

Usos Versátiles

El Sirope de Arce Bio de NaturGreen es increíblemente versátil en la cocina. Aquí hay algunas formas creativas de disfrutarlo:

1. Endulzante Natural:

Sustituye el azúcar refinado en tus recetas de repostería y bebidas con este sirope para un toque de sabor único y saludable.

2. Topping para Panqueques y Waffles:

El sirope de arce es un clásico acompañamiento para los desayunos y brunches. Vierte generosamente sobre tus panqueques o waffles recién hechos.

3. Aderezo para Ensaladas:

Mezcla el sirope de arce con un poco de aceite de oliva y vinagre balsámico para crear un aderezo dulce y delicioso para tus ensaladas.

4. Saborizante de Café o Té:

Un toque de sirope de arce puede transformar tu café o té en una bebida gourmet.

5. Marinada para Carnes:

Usa el sirope de arce como base para marinadas de carnes, especialmente para carnes a la parrilla, para darles un sabor caramelizado.

