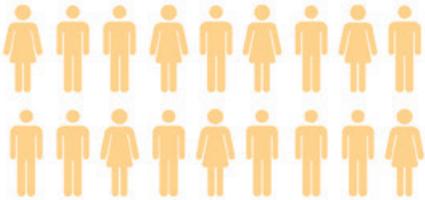


# AHORN SIRUP AUS KANADA

## Daten und Fakten



**13.300**

Ahornsirup-Produzenten

2021  
exportierte Kanada  
**ca. 75.000 t**



**40 Liter**

Ahornsirup  
= **1 Liter**

Ahornsirup

**8.000**

Ahorn-Unternehmen



Ein Baum kann  
pro Jahr zwischen  
**40 und 50 Liter**  
Ahornsirup produzieren.

Ahornsirup  
wird in mehr als  
**70 Länder**  
exportiert.



**40%** der jährlichen  
Produktionsmenge in Québec  
stammen aus ökologischem  
Anbau.

2022 wurden  
**96.000 t** Ahornsirup  
in Québec produziert.



**48,3 Millionen**  
**Zapfstellen**

sind in Produktion.  
Durchschnittlicher Ertrag pro  
Zapfstelle = **1,25 kg**  
(Québec, 2021)



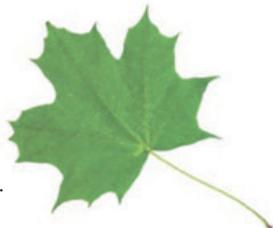
Produktionszeitraum:  
**20 – 25 Tage**

Aktuelle Forschungsergebnisse  
zu Ahornsirup finden Sie auf  
**[www.maplescience.org](http://www.maplescience.org)**.



**Zwei Baumarten:**

Nur Zucker- und Rotahorn  
liefern den Saft, aus dem  
Ahornsirup gewonnen wird.



Aus Québec kommen **90%** der kanadischen  
und **72%** der weltweiten Ahornsirup-Produktion.



## Vier Farben:

**GOLDEN** delicate taste, **AMBER** rich taste,  
**DARK** robust taste, **VERY DARK** strong taste



## Enthält **essenzielle Nährstoffe**

Ahornsirup enthält Vitamine, Mineralstoffe, Aminosäuren, Phytohormone und 67 Polyphenole. Dazu zählt auch Quebecol: Es ist einzigartig und entsteht auf natürliche Weise, wenn Ahornsirup eingekocht wird.

Verschiedene **Körnungen** Ahornzucker sind erhältlich.



Ahornflakes werden durch **Gefriertrocknen** von Ahornsirup (Dehydrierung) hergestellt.

Die strategische Reserve hat eine Lagerkapazität von **216.000 Fässern**.

### Die strategische Ahornsirup-Reserve

1. gewährleistet eine konstante Versorgung der nationalen und internationalen Märkte
2. sorgt für Preisstabilität

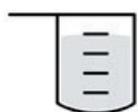


Rund **300.000 Fässer** Ahornsirup werden jedes Jahr von einer unabhängigen Organisation, der Acer Inspection Division, kontrolliert.

## Art und Dauer der Lagerung:

Zwei Jahre bei Raumtemperatur (in einem luftdichten Behälter). Nach dem Öffnen abdecken und im Kühlschrank aufbewahren oder einfrieren, um ein Auskristallisieren zu verhindern.

**300 g** Zucker = **300 g** Ahornsirup – **60 ml** Flüssigkeiten



300 g  
ZUCKER

=



300 g  
AHORNSIRUP

-



60 ml  
FLÜSSIGKEITEN

### KONTAKT

mk<sup>2</sup> gmbh

Oxfordstraße 24 · D-53111 Bonn

Tel. +49 - 228-94 37 87-0 · Fax +49 - 228-94 37 87-7

E-Mail: info@ahornsirup-kanada.de



[www.ahornsirup-kanada.de](http://www.ahornsirup-kanada.de)



YouTube