



Le Comptoir Canadien

Your Canada spirit expert

Information et conseils :

Plus le sirop est clair plus il a le goût de sucré.

Plus il est foncé et plus il a le goût de caramel.

Une fois ouvert, votre sirop d'érable se conserve de manière hermétiquement fermé et au réfrigérateur sans problème.

Les vertus du sirop d'érable :

Le sirop d'érable est bon, doux, naturel et n'a subi aucune transformation que la cuisson.

Il peut remplacer le sucre raffiné dans toutes les préparations culinaires.

La courge ou les carottes glacées à l'érable font une entrée délicieuse.

Il contient plus de vitamines et de minéraux que la plupart des autres produits sucrants.

Les sportifs se régaleront d'apprendre que le sirop d'érable est un allié de taille pour faire le plein d'énergie rapidement avant, pendant et après un entraînement intense.

Il contient des substances possédant un potentiel antimutagène et antioxydant.

Une étude de l'Université Laval démontre que le sirop d'érable contiendrait environ cinq fois plus de polyphénols que le miel, le sirop de maïs et le sirop de riz brun.

Les polyphénols sont des antioxydants qui aident à réduire le risque de diabète de type 2, d'obésité et de maladies cardiovasculaires.

Il fera donc moins augmenter votre taux de sucre sanguin que le sucre blanc, le sirop de maïs ou le sirop de riz brun.

C'est une bonne nouvelle, puisque votre pancréas produira moins d'insuline ; or, moins il travaille, moins il se fatigue, et moins vous êtes à risque de développer le diabète de type 2.

Le sirop d'érable augmente la réponse immunitaire car elle désintoxique le corps, en particulier l'estomac et l'intestin et, comme l'a confirmé une étude récente de l'Université du Vermont, aux États-Unis, sa teneur en zinc peut réduire les dommages neurologiques causés par l'artériosclérose.



The Canadian Store

Your Canada spirit expert

Information and advice:

The clearer the syrup, the more it sweet it tastes.

The darker it is, the more it tastes of caramel.

Once opened, your maple syrup is hermetically sealed and can be refrigerated without problem.

The virtues of maple syrup:

Maple syrup is tasty, sweet, natural and has undergone no transformation through cooking.

It can replace refined sugar in all culinary preparations.

Squash or maple-glazed carrots make a delicious starter meal.

It contains more vitamins and minerals than most other sweeteners.

Athletes will love to learn that maple syrup is a great ally for refueling energy quickly before, during and after intense training.

It contains substances possessing antimutagenic and antioxidant potentials.

A Laval University study shows that maple syrup contains about five times more polyphenols than honey, corn syrup and brown rice syrup.

Polyphenols are antioxidants that help reduce the risk of type 2 diabetes, obesity and cardiovascular diseases.

It will, therefore, increase your blood sugar levels less than with white sugar, corn syrup or brown rice syrup.

This is good news, because this means your pancreas will produce less insulin; and the less it works, the less it will get tired, and the less you are at risk of developing type 2 diabetes.

Maple syrup increases the immune response as it detoxifies the body, especially the stomach and the intestines and, as confirmed by a recent study from the University of Vermont, in the United States, its zinc content can reduce the neurological damage caused by arteriosclerosis.



Der Kanadische Lадentisch

Your Canada spirit expert

Information und Ratschlge:

Je klarer der Sirup, desto suer schmeckt er.

Je dunkler er ist, desto mehr schmeckt er nach Karamell.

Einmal geöffnet, ist Ihr Ahornsirup hermetisch verschlossen und kann problemlos gekühlt werden.

Die Vorzüge von Ahornsirup:

Ahornsirup ist schmackhaft, süß, natürlich und hat sich beim Kochen nicht verändert.

Er kann raffinierten Zucker in allen kulinarischen Zubereitungen ersetzen.

Kürbis oder Ahorn glasierte Karotten sind eine köstliche Vorspeise.

Er enthält mehr Vitamine und Mineralien als die meisten anderen Süßstoffe.

Athleten werden es lieben zu erfahren, dass Ahornsirup ein guter Verbündeter ist, um vor, während und nach dem intensiven Training schnell Energie zu tanken.

Er enthält Substanzen mit antimutagenem und antioxidativem Potential.

Eine Studie der Universität Laval zeigt, dass Ahornsirup etwa fünfmal mehr Polyphenole enthält als Honig, Maissirup und brauner Reissirup.

Polyphenole sind Antioxidantien, die das Risiko von Typ-2-Diabetes, Fettleibigkeit und Herz-Kreislauf-Erkrankungen reduzieren.

Er erhöht daher Ihren Blutzuckerspiegel weniger als bei Weizucker, Maissirup oder braunem Reissirup.

Das ist eine gute Nachricht, denn das bedeutet, dass Ihre Bauchspeicheldrüse weniger Insulin produziert; und je weniger sie funktioniert, desto weniger wird sie müde und desto geringer ist Ihr Risiko, an Typ-2-Diabetes zu erkranken.

Ahornsirup erhöht die Immunabwehr, da er den Körper, besonders den Magen und den Darm entgiftet und, wie eine aktuelle Studie der Universität von Vermont in den Vereinigten Staaten bestätigt, kann sein Zinkgehalt die durch Arteriosklerose verursachten neurologischen Schaden reduzieren.



El mostrador canadiense

Your Canada spirit expert

Información y consejos:

El jarabe claro se distingue por un sabor dulce.

El jarabe oscuro sabe a caramelo.

Una vez abierto, el jarabe de arce se puede conservar bien cerrado en la nevera sin problema.

Las virtudes del jarabe de arce:

El jarabe de arce además de ser bueno, es dulce, natural y no sufre ninguna transformación más que la cocción. Puede ser el sustituto ideal del azúcar refinado en todas las preparaciones culinarias. Con el jarabe de arce se puede glasear calabazas o zanahorias creando deliciosos aperitivos.

Contiene más vitaminas y minerales que la mayoría de los otros edulcorantes.

Gracias a su acción energizante, el jarabe de arce es un gran aliado para los atletas que pueden utilizarlo antes y después de un intenso entrenamiento.

Contiene sustancias con potencial antimutagénico y antioxidante.

Un estudio de la Universidad de Laval ha demostrado que el jarabe de arce contiene aproximadamente cinco veces más polifenoles que la miel, el jarabe de maíz y el jarabe de arroz. Los polifenoles son antioxidantes que ayudan a reducir el riesgo de diabetes de tipo 2, obesidad y enfermedades cardiovasculares.

El nivel de azúcar en la sangre aumentará menos que con azúcar blanco, jarabe de maíz o jarabe de arroz. Esta es una buena noticia, ya que el páncreas produciendo menos insulina reduce el riesgo de desarrollar diabetes de tipo 2.

El jarabe de arce aumenta la respuesta inmune desintoxicando el cuerpo, especialmente el estómago y el intestino y, como ha confirmado un reciente estudio de la Universidad de Vermont, en los Estados Unidos, su contenido de zinc puede reducir el daño neurológico causado por la arteriosclerosis.



Il negozio Canadese

Your Canada spirit expert

Informazioni e consigli:

Uno sciroppo chiaro é caratterizzato da un sapore dolce.

Mentre lo sciroppo scuro ha un sapore simile al caramello.

Una volta aperto, lo sciroppo d'acero può essere conservato in frigorifero ben chiuso senza alcun problema.

Le virtù dello sciroppo d'acero:

Lo sciroppo d'acero, oltre ad essere buono, é dolce, naturale e non subisce nessuna trasformazione se non la cottura. Può essere ideale sostituto dello zucchero raffinato in tutte le preparazioni culinarie.

Con lo sciroppo di acero si possono glassare zucche o carote creando deliziosi antipasti.

Contiene più vitamine e minerali rispetto alla maggior parte degli altri dolcificanti.

Grazie alla sua azione energizzante, lo sciroppo d'acero é un ottimo alleato per gli atleti che lo possono utilizzare prima e dopo un intenso allenamento.

Contiene sostanze con potenziale antimutagenico e antiossidante.

Uno studio della Laval University ha dimostrato che lo sciroppo d'acero contiene circa cinque volte più polifenoli rispetto al miele, allo sciroppo di mais e allo sciroppo di riso integrale. I polifenoli sono antiossidanti che aiutano a ridurre il rischio di diabete di tipo 2, obesità e malattie cardiovascolari.

Il livello di zucchero nel sangue aumenterà meno rispetto a quanto accade con zucchero bianco, sciroppo di mais o sciroppo di riso integrale. Questa è una buona notizia, in quanto il pancreas producendo meno insulina riduce il rischio di sviluppare il diabete di tipo 2.

Lo sciroppo d'acero aumenta la risposta immunitaria disintossicando il corpo, in particolare lo stomaco e l'intestino e, come confermato da un recente studio dell'Università del Vermont, negli Stati Uniti, il suo contenuto di zinco può ridurre il danno neurologico causato dall'arteriosclerosi.