

# LE SUCRE D'ÉRABLE DU QUÉBEC

---

Le sucre d'érable est encore méconnu. Pourtant, il est un excellent substitut aux autres agents sucrants. Pour l'obtenir, on cristallise du sirop d'érable en le faisant d'abord bouillir et refroidir à des températures précises. Les cristaux de sucre d'érable apparaissent lors du brassage mécanique. Le goût distinctif et délicat du sucre d'érable convient aussi bien aux délices sucrés que salés et, bien sûr, au café et au thé.



# POURQUOI CHOISIR LE SUCRE D'ÉRABLE DU QUÉBEC ?

## BIENFAITS



**Riche en nutriments:** contient 100 composés nutritifs essentiels dont des vitamines, des minéraux, des acides aminés, des phytohormones et 67 polyphénols.



**Local et écoresponsable:** provient d'érablières 100% québécoises – un produit écologique et de source renouvelable.



**Pur à 100%:** transformé uniquement par procédé mécanique, aucun agent de conservation. Naturel. Sans OGM, sans gluten et végétalien.



**Sucré naturellement:** un choix sain.

## CERTIFICATIONS

En acériculture, la Norme biologique canadienne (NBC) touche divers éléments, dont notamment l'aménagement de l'érablière, la diversité végétale, le contrôle des ravageurs, l'entaille ainsi que la collecte et la transformation de l'eau d'érable.

Le sirop d'érable du Québec répond aux normes des lois alimentaires juives et est certifié kasher.



## APPORT CALORIQUE

**Pouvoir sucrant:** 1,0 (sucrose = 1)

**pH:** 5,5 à 8,0

**Calories:** 10 calories pour 1 c. à thé (3 g)

**Brix:**  $\geq$  98 °Brix

Minéraux	Portion de 1 c. à thé (3 g)	Allégations du contenu en minéraux
Manganèse	0,125 mg / 5%	Source de manganèse

## EMBALLAGE SELON LE FABRICANT

## APPARENCE ET GRANULOMÉTRIES POSSIBLES



**Sucre ultrafin**  
35 mesh



**Sucre sassé 2 fois**  
20 mesh



**Sucre brut**  
10 mesh



**Sucre granulé**  
10 mesh



**Billes #14**  
1/8 pouce



**Entre-deux**  
1/4 pouce



**Décoration à desserts**  
3/16 pouce



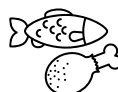
**Chunks**  
1/2 pouce



**Croquants**  
5/8 pouce

## UTILISATIONS : UN ATOUT EN CUISINE

Prêt à être utilisé, aucune préparation nécessaire. Il remplace tous les autres agents sucrants dans différentes préparations :



**Viandes et poissons**



**Café, thé**



**Marinades, sauces et émulsions**



**Cocktails**



**Pâtisserie, boulangerie, confiserie**

Remplacer du sucre blanc raffiné ou tout autre sucre, par du sucre d'érable à quantité égale.

## ENTREPOSAGE ET DURÉE DE CONSERVATION

Se conserve 5 ans à température ambiante dans un emballage hermétique. Éviter l'humidité.



Pour en savoir plus sur le sucre d'érable du Québec ou pour vous en procurer, communiquez avec Guillaume Provost ✉ [gprovost@upa.qc.ca](mailto:gprovost@upa.qc.ca)  
Site Web : [lesproduitsderableduquebec.com](http://lesproduitsderableduquebec.com)



**Producteurs et productrices acéricoles du Québec**