

AGAVEN

SIRUP & INULIN

Agaven Sirup und Agaven Inulin werden mittels natürlichem Prozess aus der namensgebenden Pflanze Agave gewonnen. Beide Stoffe eignen sich hervorragend als Komponente von alkoholfreiem Bier.

Das Wichtigste in Kürze

Sirup

- Ist wesentlich süsser als Honig
- Ist dünnflüssiger als Honig
- Besteht hauptsächlich aus Fructose und Glucose

Inulin

- Ist ein löslicher präbiotischer Ballaststoff
- Präbiotischer Ballaststoff
- Weist hervorragende Löslichkeit und Hitzestabilität auf

Ermöglichen Sie Ihrem Bier ein neues Geschmackserlebnis und testen Sie die beiden Agaven-Komponenten.
Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

TRINOVA AG | +41 55 450 60 60 | FOOD@TRINOVA.CH | WWW.TRINOVA.CH



Produktbeispiel:
Aztek Lager von IMAG Organics

