

NOTA STAMPA

**MAPLE JOE®: IN TUTTA ITALIA IL FAMOSO SCIROPPO D'ACERO CANADESE
NEI SUPERMERCATI IL DOLCIFICANTE NATURALE MADE IN QUEBEC
IDEALE PER LE COLAZIONI E I MOMENTI DI CONVIVIALITÀ IN FAMIGLIA**

Lo sciroppo d'acero Maple Joe® nasce in **Canada** a Thetford Mines, nel cuore della regione del **Quebec**, e arriva sulle tavole degli italiani attraverso un processo di filiera completa che dall'albero raggiunge il consumatore finale.

Lo produce **Appalaches Natures**, azienda nata dalla collaborazione fra Biodelice, azienda canadese di proprietà dei Cugini Dubois produttori di sciroppo d'acero da generazioni e Famille Michaud, azienda francese leader mondiale di prodotti dolcificanti naturali liquidi.

Oggi la gamma **Maple Joe®** viene **commercializzata in 55 paesi** ed è lavorata in un sito produttivo di 40 ettari che si trova nel centro del Québec, regione leader mondiale nella produzione dello sciroppo d'acero; **Appalaches Natures** punta a preservarne le caratteristiche valorizzando gli antichi metodi della sua produzione e avvalendosi di un sistema di lavorazione rispettoso dell'ambiente che utilizza energia di biomassa ed energie rinnovabili provenienti da legno e piante.

Lo sciroppo d'acero viene prodotto con **tre specie di acero**: rosso, argentato e l'acero da zucchero. È proprio quest'ultimo a offrire gli aromi più ricercati ed è questa varietà a crescere soprattutto nelle zone montuose poiché ha bisogno di terreni freschi e asciutti: per questo motivo **Appalaches Natures** si è stabilita nel cuore delle montagne degli Appalachi che presentano la più alta concentrazione di alberi da zucchero del Quebec.

Ma come nasce lo sciroppo d'acero? Gli alberi richiedono uno shock termico a fine inverno per rilasciare la loro linfa, l'ingrediente naturale alla base dello sciroppo: l'acero è infatti estratto dalle piante quando inizia il disgelo. L'acqua trasparente e dolce che ne fuoriesce viene cotta in enormi vasche alimentate a legna per formare lo sciroppo ed è in base alla qualità dell'albero che lo sciroppo ottiene un differente grado di colore che ne determina la qualità.

Lo sciroppo d'acero **Maple Joe®** è di **colore ambrato** ed è considerato un dolcificante nobile perché è **ricco di vitamine e di minerali**. Ideale come ingrediente per le colazioni in abbinamento ai classici pancake o in cucina al posto dello zucchero è un prodotto salutare: un cucchiaino da 5 gr di zucchero fornisce 20 kcal, mentre la medesima quantità di sciroppo d'acero ne produce 12,6 kcal.

Lo sciroppo d'acero **Maple Joe®** è in vendita nei **migliori supermercati italiani** in **bottiglie in vetro** da 250 gr al costo di 5,00 euro.

Per maggiori informazioni: www.maplejoe.it

Instagram: [maplejoe_it](https://www.instagram.com/maplejoe_it)

Ufficio Stampa Maple Joe® Italia: Sarah Scaparone – tel. 334.3269338 – scaparone.s@gmail.com