

NOTA STAMPA

**CON IL DISGELO IN CANADA SI AVVIA LA RACCOLTA DI SCIROPPO D'ACERO
ANCHE PER MAPLE JOE®, IL DOLCIFICANTE NATURALE MADE IN QUEBEC, IN VENDITA
NEI SUPERMERCATI ITALIANI**

È proprio in questo periodo che in Canada, con la fine dell'inverno, viene raccolto lo sciroppo d'acero. Gli alberi subiscono uno shock termico e rilasciano la loro linfa, l'ingrediente naturale alla base dello sciroppo: l'acero è infatti estratto dalle piante quando inizia il disgelo.

E proprio nel cuore delle montagne degli Appalachi, che presentano la più alta concentrazione di alberi da zucchero del **Quebec**, che si trova **Appalaches Natures**, azienda produttrice dello **sciroppo d'acero Maple Joe®** che nasce a Thetford Mines in Canada.

Qui, proprio in questi giorni, l'acqua trasparente e dolce che fuoriesce dagli aceri viene cotta in enormi vasche alimentate a legna per formare il celebre sciroppo. In base alla qualità dell'albero lo sciroppo ottiene un differente grado di colore che ne determina la qualità. Lo sciroppo d'acero viene raccolto da **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.

Lo sciroppo d'acero **Maple Joe®** è di **colore ambrato** ed è 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. E' 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.

Commercializzato in 55 paesi è lavorato in un sito produttivo di 40 ettari che si trova nel centro del Québec: qui **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 **Maple Joe®** (anche in versione Bio) 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*