



KokosBlütenSirup

Die exotische Süße in einzigartiger Wildwuchs-Qualität

In aller Kürze

Aus 8 Litern frisch geerntetem Kokosblütennektar kann ein Liter Globalis KokosBlütenSirup hergestellt werden. Unser Globalis KokosBlütenSirup besteht zu 100% aus dem Nektar der Blüten wild wachsender Kokospalmen.



Es wird kein Zucker zugesetzt. Durch die schonende Verarbeitung in allen Schritten ist garantiert, dass die wertvollen Inhaltsstoffe des Kokosblütennektars erhalten bleiben. Auf diese Weise entsteht der erlesene, 100% reine Globalis KokosBlütenSirup.

Garantiert ohne Konservierungsstoffe!



Herstellung

Dieser KokosBlütenSirup ist eine besondere Spezialität unter den Kokos Produkten und einer der wenigen Sirups, die völlig ohne weitere Zusatzstoffe hergestellt werden. Der bei Sirups übliche Anteil an zugesetztem Zucker beträgt ca. 40 – 50%. Nicht so bei unserem balinesischen KokosBlütenSirup – garantiert ohne Zusatz von Zucker, wild und natürlich gewachsen, von Hand geerntet und manuell weiter verarbeitet, schonend vor Ort hergestellt und abgefüllt. Durch seinen süßlich-frischen Geschmack ist er für Süßspeisen, Tees und Cocktails vielseitig verwendbar. Ideal für Ihre kreative Küche und dazu noch sehr bekömmlich und gesund.

Im sonnigen Bali beginnt schon früh am Morgen die aufwändige Ernte des Nektars für unseren einzigartigen KokosBlütenSirup. Dafür wird von einheimischen, kooperativ organisierten Bauernfamilien der Blütennektar, der in den Blütenscheiden (Hochblatt, Spatha) enthalten ist, von Hand geerntet. Hierfür klettern sie in die Wipfel der Palmen, um dort die zahlreichen, üppigen Blütenstauden erreichen zu können. Diese werden dann mit einem Messer vorsichtig angeritzt, um eine spezielle Blüten-Drainage legen zu können, über die letztendlich der Blütennektar in kleinen Eimern aufgefangen wird. Die Kokospalmen blühen auf Bali das ganze Jahr, wodurch permanent Erntezeit ist.

Jede Kokospalme liefert insgesamt in etwa einem Liter Blütennektar. Für die Produktion von einem Liter Globalis KokosBlütenSirup sind allerdings ganze 8 Liter des wertvollen Blütennektars erforderlich, also die gesamte Ernte von 8 Kokospalmen. Der gewonnene Blütennektar wird über einige Stunden hinweg langsam und schonend unter kontinuierlichem Wasserentzug (durch Verdunstung) zu Sirup eingedickt. Der frische Blütennektar wird dafür erwärmt und gerührt, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Abfüllung erfolgt direkt vor Ort.



Vergleich mit anderen Süßungsmitteln

Vorteile gegenüber anderen Süßungsmitteln: Globalis KokosBlütenSirup enthält wesentlich weniger Kalorien als Haushaltszucker (ca. 40%). Beim Verzehr von 100 mL KokosBlütenSirup sind dies bereits 160 Kilokalorien weniger, die eingenommen wurden. Durch die Konsistenz und den würzigen, karamellartigen Geschmack des Globalis KokosBlütenSirups verändert sich das individuelle Süßverhalten.

- Globalis KokosBlütenSirup hat einen niedrigen glykämischen Index von 35.
- Globalis KokosBlütenSirup enthält wenig Saccharose und ansonsten Fructose (Traubenzucker)



KokosBlütenSirup

100% Kokosblütennektar ohne Zuckerzusatz



Kreative Süße

Süßungsmittel für verschiedene Bereiche der guten Küche - zum Aromatisieren und Verfeinern von diversen (Süß-) Speisen, Eis, Kaffee, Cocktails, Tee, heißer Schokolade, Gebäck, Marmelade, Kompott, Salat....

Desserts, Marmeladen und Co.

Man kann sehr leckere Desserts mit KokosBlütenSirup herstellen, denn er eignet sich hervorragend zum fruchtigen Süßen, z.B. von Fruchtquark. Aber auch zur Herstellung von Marmeladen, zum Süßen einer besonderen heißen Schokolade oder eines Milchshakes, zum Süßen selbstgemachter Kokoschips, zum Kreieren einer exotischen Fruchtbowle usw. - der eigenen Kreativität und Experimentierfreudigkeit sind hier kaum Grenzen gesetzt.

Cocktails

KokosBlütenSirup wird sehr gerne in der Cocktail-Bar zum Verfeinern herzhafter Kreationen verwendet. Hier dient er in erster Linie dem Abrunden des Geschmacks z.B. von karibischen Cocktails - mit oder ohne Alkohol. Globalis KokosBlütenSirup ist dabei weniger cremig, aber süßer als „creme of coconut“.

Das Besondere an KokosBlütenSirup von Globalis:

- Kostbare Essenz aus 100% reinem, natürlichem Kokosblütennektar
- Völlig neue Art von Süße – der Tropensirup ohne Zuckerzusatz!
- Das einzigartige Herstellungsverfahren erhält die natürlichen Inhaltsstoffe des Nektars und erzeugt die unvergleichliche Konsistenz des Sirups.
- KokosBlütenSirup enthält wenig Saccharose und ansonsten Fructose (in Maßen ist beides für Diabetiker geeignet).
- Handelsüblichen KokosSirups wird sehr viel Zucker zugesetzt und sie werden bei hohen Temperaturen eingedickt, was die natürlichen Inhaltsstoffe degenerieren kann - dies ist bei unserem KokosBlütenSirup nicht der Fall.
- fair gehandelt in Kooperation mit ansässigen Familien.

Beliebte KokosBlütenSirup - Cocktails:

Virgin Pina Colada	Ananassaft, KokosBlütenSirup
Null Promillo	Kirschsaff, Bananennektar, KokosBlütenSirup, Sahne
Lollipop	KokosBlütenSirup, Ananassaft, Orangensaft, Sahne, Erdbeersirup
Karibic Queen	Unser Mitarbeiter Cocktail-Highlight: Globalis Spirulina-Pulver (2 TL), Globalis AFA-Uralgen-Pulver (1 TL), Globalis KokosBlütenSirup (2 EL), Schwarzer Johannisbeersaft (125 ml), Naturtrüber Apfelsaft (125 ml)

Weitere Cocktail-Rezepte mit KokosBlütenSirup finden Sie auf unserer Webseite.

Zutaten: 100% Kokosblütennektar

Ursprungsland: Bali

Erhältliche Verpackungsgrößen:

In der Glasflasche: 250 ml

Haltbarkeit: ungeöffnet mindestens 2 Jahre

(Kühl lagern; nach dem Öffnen innerhalb von 6 Wochen aufbrauchen)



GLOBALIS - Oase der Natur
Westheim 42
93049 Regensburg
Germany

Telefon 0941 / 399 67 07
Telefax 0941 / 399 67 04
www.globalis.info
mail@globalis.info