



appel-perenstroop

Pajottenlander **appel-perenstroop** is vervaardigd uit 50 % appels en 50 % peren, met de hand geplukt in onze eigen **hoogstamboomgaarden**.

Voor 1 kg stroop is maar liefst 7 kg fruit nodig.

Hoogstamboomgaarden leveren vruchten met een grotere biologische resistentie. Door de verscheidenheid aan soorten en aroma's zijn ze uitstekend geschikt voor verwerking tot heerlijke sappen en stroop.

De periode van bloei tot rijping is bij hoogstammen langer dan bij laagstammen.

Dit resulteert in een optimale verhouding tussen vruchtenzuren en vruchtensuikers.

Productieproces

Fruit wordt in kleine stukjes gesneden en gedurende 4 à 5 uren in een grote kookketel gestoomd. Een decanter scheidt de pulp van het sap. Vervolgens wordt het sap ingedikt in een drietraps-indamper, een volledig gesloten systeem, tot een dikke stroop met een brix van 70°.

De stroop is donker van kleur en enigszins zuur van smaak. Geen enkele zoetstof wordt toegevoegd.

Pajottenlander appel-perenstroop is bijzonder **rijk aan ijzer**. Heerlijk op de boterham, op pannenkoeken en in desserts.

Aanbevolen verkoopprijs vanaf 1 januari 2018

appel-perenstroop 300 g € 3,65



Gemiddelde voedingswaarde per 100 ml

Energie	1171 kJ / 276 kcal
Vetten	<0,5 g
- waarvan verzadigde vetzuren	0 g
Koolhydraten	65 g
- waarvan suikers (van nature aanwezig)	65 g
Eiwitten	0,9 g
Zout (van nature aanwezig)	0,04 g
Kalium	402 mg (20%RI*)
Ijzer	4 mg (29%RI*)

*RI = referentie-innames