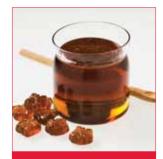
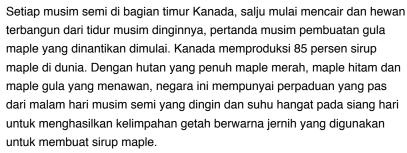


Kanada

Sirup Maple Kanada

Cairan Emas Murni







Daerah yang memproduksi sirup maple Kanada terletak di provinsi Quebec, Ontario, New Brunswick dan Nova Scotia. Ada 10.500 produsen di Kanada, dengan jumlah terbesar dari mereka beroperasi di Quebec. Sirup Maple telah lama menjadi bagian dari struktur budaya Kanada. Penduduk asli Kanada mengajarkan para pendatang cara memanen getah maple dan menggodoknya untuk membuat sirup maple. Gula Maple adalah jenis pertama dari gula yang diproduksi di bagian timur Amerika Utara dan tetap menjadi pemanis standar sampai tahun 1875 sewaktu gula tebu mulai digunakan.



Sekarang dinikmati di 45 negara di seluruh dunia, produk sirup maple Kanada berkisar dari sirup maple tradisional sampai gula maple, mentega maple, permen maple dan berbagai jenis produk yang mengandung sirup maple, seperti sereal, yoghurt dan banyak lagi.



Pemeliharaan Alam



Kualitas produksi gula maple adalah sumber kebanggaan yang besar bagi penduduk Kanada, suatu hubungan yang sejati dengan alam. Seiring dengan tumbuhnya pohon maple, pohon menumpuk pati, yang berubah menjadi gula bercampur dengan air pada saat salju mulai mencair di awal musim semi dan airnya diserap melalui akar pohon. Getah maple mengandung sekitar 97 persen air, ditambah mineral, asam organik dan prekursor rasa maple. Dibutuhkan 40 liter getah untuk membuat satu liter sirup.

Produsen sirup maple Kanada berhati-hati sekali dalam menjamin kelangsungan hidup jangka panjang dari pohon gula maple. Mereka hanya mengumpulkan getah untuk satu hingga satu setengah liter sirup dari setiap pohonnya, atau kurang dari sepersepuluh gula pohon. Mengumpulkan terlalu banyak getah pohon akan menghabiskan makanan pohon maple itu sendiri. Produsen Kanada berkomitmen untuk menjaga kesehatan dan umur panjang dari pohon maple mereka.



Keahlian Kelas Dunia



Secara historis, getah dikumpulkan di ember dan kemudian dituangkan ke dalam tangki besar yang ditarik oleh sekelompok kuda atau sebuah traktor ke rumah evaporator. Pada awal 1970-an, industri ini diciptakan kembali ketika para ilmuwan mengembangkan metode pengumpulan dan metode produksi yang baru. Saat ini, produsen menggunakan sistem pipa, osmosis terbalik dan evaporator berkinerja tinggi, semua hal ini telah membuat industri ini lebih efisien secara signifikan. Pada kenyataannya Kanada memiliki salah satu sistem yang paling inovatif dalam produksi maple di dunia.

Keamanan dan kualitas sirup maple Kanada dipantau oleh Canadian Food Inspection Agency (CFIA), yang memastikan produsen memenuhi standar pemerintah pusat yang tinggi. CFIA juga bertanggung jawab untuk klasifikasi pemerintah pusat untuk sirup maple dalam kategori berikut:

Kanada No 1 (ekstra ringan, ringan, sedang)

Kanada No 2 (kuning kecoklatan)

Kanada No 3 (gelap)

Rasakan Keistimewaan Kanada



Meskipun rasanya lezat dan manis, sirup maple telah berkembang melampaui pasar panekuk dan pasar wafel tradisional, dan sekarang dapat ditemukan dalam produk bernilai tambah sebagai perasa alami. Industri ini terus berinovasi dengan memperkenalkan sirup maple rasa buah, sirup maple dan campuran minuman keras, produk organik dan dalam kemasan yang menarik.

Jadi sekarang anda tahu mengapa simbol daun maple ditonjolkan pada bendera nasional Kanada.

Untuk informasi lebih lanjut tentang industri sirup maple Kanada, kemampuan Kanada dan produk ekspor, silahkan kunjungi:

Website Pemerintah

- Agri-Food Trade Service Agriculture and Agri-Food Canada www.ats.agr.gc.ca
- Maple Products Sector Information Agriculture and Agri-Food Canada www.agr.gc.ca/misb/hort/index_e.cfm?s1=sit&page=maple-erable
- Canadian Agricultural Products Act Maple Products Regulations http://lois.justice.gc.ca/en/C-0.4/

Website Industri

- Ontario Maple Syrup Producers Association www.ontariomaple.com
- Fédération des producteurs acéricoles du Québec www.siropderable.ca
- New Brunswick Maple Syrup Association Inc. www.infor.ca
- Maple Producers' Association of Nova Scotia www.novascotiamaplesyrup.com









