

DE L'AUBIER

EAU DE SÈVE - SAP WATER

QUÉBEC
Canada



Eau de sève



NOUVELLE. NOBLE. RENOUVELABLE

UNE SOURCE UNIQUE

Chaque année, au printemps, les érables connaissent un phénomène d'osmose naturelle. Ceci permet à la sève de s'élever des racines vers les feuilles durant les nuits froides, et de redescendre à travers l'arbre lors des journées plus chaudes.

Les acériculteurs entaillent l'aubier de l'arbre, sa partie vivante, pour récolter la sève durant les coulées printanières.

UN PROCÉDÉ INNOVANT

L'eau d'érable contient naturellement de nombreux nutriments, essentiellement des sucres. Une fois récoltée, elle est propulsée sous grande pression à travers une série de membranes qui dissocient, d'un côté, un « concentré » à forte teneur en sucre et, de l'autre, de l'eau de sève non sucrée. Le concentré, qui représente environ 15% du volume initial d'eau d'érable, est réduit par évaporation pour produire le fameux sirop.

Les 85% restants, la sève séparée de ses sucres, est généralement laissée pour compte. La Maison Eau Matelo a pris l'initiative de poser un regard différent sur cette autre facette de la ressource naturelle en développant un procédé, en instance de brevet, pour récupérer et embouteiller cette eau de spécialité, récoltée naturellement chaque printemps, sans la traiter chimiquement.

UNE EAU D'EXCEPTION

Cette eau faiblement minéralisée (61 ppm) contient du potassium, du calcium et du manganèse, présents naturellement dans la sève. Cette composition unique est propre à sa nature organique et lui confère sa texture ronde, soyeuse, veloutée et ses délicates notes végétales en fin de bouche.

Faite pour accompagner les meilleurs repas et à déguster lors de grandes occasions, servir DE L'AUBIER à température cellier pour une expérience envoûtante d'authentique raffinement.

ANALYSE TYPIQUE (P.P.M.):

SELS MINÉRAUX 61, IONS FLUORURE 0,3 DURETÉ 7, CALCIUM (CA) 2, MANGANÈSE (MN) 0.023, POTASSIUM (K) 16.4, CHLORURE (CL) 7, BICARBONATE (HCO3) 35

PH 7.1

