

## **Seminario de promoción de jarabe de agave en Tokio**

Tokio, Japón, 12 de abril de 2018

El día de hoy tuvo lugar en el Espacio Mexicano de la Embajada de México en Japón un seminario sobre el jarabe de agave, organizado por la oficina de la SAGARPA en Japón, en colaboración con las empresas Queen Bee Garden y Alma Terra, ambas importadoras de jarabe de agave de México. Ello, con el propósito de promover las bondades y ventajas de este producto mexicano, así como extender su conocimiento entre los consumidores japoneses.

En el evento se explicaron las propiedades del jarabe de agave y la expansión de su mercado en el mundo, en particular en Japón. De igual manera, se expuso acerca del presente y el futuro de los productos agropecuarios mexicanos. Al finalizar, los asistentes pudieron probar platillos, dulces y bebidas en cuya preparación se emplea jarabe de agave.



El jarabe de agave tiene cinco veces más dulzura que el azúcar y es un sustituto natural ideal de los azúcares refinados en las recetas de cocina. Hoy en día se utiliza internacionalmente en cereales, postres y bebidas alcohólicas para enriquecer su sabor y otorgar un carácter acaramelado muy distintivo. Ha sido extensamente bienvenido por el consumidor japonés, y el estudio de sus propiedades y beneficios ha crecido en los círculos científicos y gastronómicos de Japón.



\*\*\*