

EXTRAIT DE STEVIA A 97% DE REBAUDIOSIDES A



Ingrédients :

Extrait sec de stevia à 97% de Rébaudiosides A.

Origine :

La **stévia** provient des feuilles du Stévia, un petit arbuste originaire de l'Amérique du Sud. Il est aujourd'hui cultivé en Amérique Centrale, en Chine et en Russie¹.

Propriétés : Édulcorant de table

La **stévia** a un **apport calorique quasi nul** du fait de son pouvoir sucrant exceptionnel (300 fois supérieur à celui du saccharose), qui nécessite de n'en mettre qu'une très faible quantité dans vos préparations. Contrairement aux édulcorants intenses de synthèse, la stévia **peut-être cuite** jusqu'à 200°C pour être incorporée dans les gâteaux, tartes... et n'a **aucun arrière goût amer**².

Au niveau bénéfique santé, des études ont montré que la stévia augmenterait la tolérance au glucose et diminuerait le taux de glucose sanguin. Elle peut être utilisée sans danger par les diabétiques³. Des études ont mis en évidence sa capacité à diminuer la pression artérielle sur le long terme^{1,3}.

Conseils d'utilisation :

La stévia se substitue au sucre de table dans vos préparations, boissons...

Conditionnement :

Pot de 25g

Les informations sur les principes actifs sont données à titre indicatif et ne peuvent être utilisées comme allégations.

¹ Passeportsanté.net (19/04/2010)

² <http://www.stevia-info.fr> (19/04/2010)

³ **Overview: The history, technical function and safety of rebaudioside A, a naturally occurring steviol glycoside, for use in food and beverages** M.C. Carakostas a,*, L.L. Curry b, A.C. Boileau b, D.J. Brusick, Food and Chemical Toxicology 46 (2008) S1–S10.

