

Steviasol™ Granulat in Sachets à 1 g



Steviasol™
Tafelsüsstoff
mit angenehmer
Süsse zum Kochen,
Backen und für
Unterwegs

Kristallzucker

3 Teelöffel = ca. 13 g

Steviasol™ Granulat

= 1 Sachet

Steviasol™ Pulver



Steviasol™
Extraktpulver
hochkonzentriert
zum Kochen, Backen
und für alle
Getränke

Kristallzucker

1 Teelöffel = ca. 4,5 g

Steviasol™ Pulver

1 Messerspitze

Steviasol™

Das kalorienfreie Süßungsmittel
auf Grundlage von Steviol Glykosiden



Steviasol AG

Grossauerstrasse 48, 9100 Herisau
Tel. 071 350 15 16, Fax 061 403 14 71
info@steviasol.ch, www.steviasol.ch

Vertrieb:

Somona GmbH, Bodackerstrasse 51, 4657 Dulliken
Tel. 062 295 46 46, Fax 062 295 32 59
info@somona.ch, www.somona.ch

Steviasol™ Tabs



Steviasol™
Tabs
für alle
Heissgetränke

Steviasol™ Granulat



Steviasol™
Granulat
Der Allrounder für
Küche, Tisch und
Backwaren

Steviasol™ Flüssig



Steviasol™
Flüssig
Ideal zum Backen
und für kalte
Getränke

| Kristallzucker | Steviasol™ Tabs |
|-------------------------|-----------------|
| 1 Teelöffel = ca. 4,5 g | 2 Stück |

| Kristallzucker | Steviasol™ Granulat |
|-------------------------|---------------------|
| 1 Teelöffel = ca. 4,5 g | 1/3 Teelöffel |

| Kristallzucker | Steviasol™ Flüssig |
|-------------------------|--------------------|
| 1 Teelöffel = ca. 4,5 g | 2–3 Tropfen |

Wie viele Kalorien hat Stevia?

So gut wie keine. Die Steviolglykoside gelten als nicht-kalorisch.

Wird sich der Blutzuckerspiegel durch Steviolglykoside erhöhen?

Nein. Manche Forschungen zeigen sogar, dass sie den Blutzuckerspiegel senkt. Diese Arbeiten müssen jedoch noch bestätigt werden und widersprüchliche Ergebnisse lassen alle endgültigen Schlussfolgerungen vorerst verfrüht erscheinen.

Kann man auch als DiabetikerIn Steviasol verwenden?

Grundsätzlich ja. Diabetes ist eine medizinische Störung, die von einem qualifizierten Arzt oder Heilpraktiker überwacht und behandelt werden sollte. Steviasol Produkte können jedoch Bestandteil der gesunden Ernährung von allen sein, die auf ihren Blutzucker achten müssen, da sie den Blutzuckerspiegel nicht erhöht. Wenn Sie Zweifel haben, fragen Sie Ihren Arzt. Sagt er jedoch nein, fragen Sie ihn höflich nach den jüngsten Forschungen, auf die er seine Meinung stützt.

Was kann man nicht mit Stevia zubereiten?

Stevia karamelisiert nicht. Auch Meringuen werden sich nur schwer herstellen lassen, da Stevia nicht braun wird und nicht kristallisiert. Zum Backen eignet sich am besten das Steviasol Granulat, da es dank dem Erythritol ein gewisses Volumen aufweist welches je nach Rezept beim Backen benötigt wird.

Kann man Steviasol Produkte zum Kochen und Backen verwenden?

Unbedingt! Breite Erfahrungen in der Praxis haben gezeigt, dass Steviolglykoside in verschiedenen Situationen, wie sie täglich beim Kochen und Backen entstehen, äusserst hitzebeständig sind.

Schadet Stevia den Zähnen?

Offensichtlich nicht. Zwei Untersuchungen der Dental Science Group an der Universität Purdue haben ergeben, dass Steviosid fluoridkompatibel ist und die Neubildung von Plaque (Zahnbelag) deutlich hemmt. Steviasol hat mit ihren Produkten am Zahnmedizinischen Institut der Uni Basel Versuche gemacht. Die Resultate ergaben eine signifikante Reduktion der paradontopathogenen Bakterien und ebenfalls eine deutliche Hemmung der Neubildung von Zahnbelag.

Wo wird Stevia angebaut?

Hauptsächlich in Paraguay, Brasilien und China. Auch im Pazifischen Raum gibt es Anbaugelände. Stevia wird auch im Süden der kanadischen Provinz Ontario und in Mexiko kultiviert.