

## Steviasol™ Granulé en sachets à 1 g



Steviasol™  
édulcorant de table,  
agréable goût sucré,  
convient en cuisine,  
à la biscuiterie et  
pour la route

Sucre cristallisé	Steviasol™ Granulé
3 cuillère à thé = ca. 13 g	= 1 sachet

## Steviasol™ Poudre



Steviasol™  
poudre concentré  
pour la cuisine, la  
biscuiterie et toutes  
les boissons.

Sucre cristallisé	Steviasol™ Poudre
1 cuillère à thé = environ 4,5 g	1 pointe de couteau

# Steviasol™

L'édulcorant exempt de calorie  
à base de steviol glycoside



### Steviasol SA

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

### Distribution:

**Somona Sàrl**, Bodenackerstrasse 51, 4657 Dulliken  
Tél. 062 295 46 46, Fax 062 295 32 59  
info@somona.ch, www.somona.ch

## Steviasol™ Tabs



Steviasol™  
Tabs  
pour toutes les  
boissons chaudes

## Steviasol™ Granulé



Steviasol™  
en granulés,  
convient en cuisine,  
à table et à la  
biscuiterie

## Steviasol™ Liquide



Steviasol™  
liquide,  
idéal pour la  
cuisson au four  
et les boissons  
froides

Sucre cristallisé	Steviasol™ Tabs
1 cuillère à thé = 4,5 g	2 tablettes

### La consommation de stevia entraîne-t-elle une augmentation du taux de glucose sanguin?

Non. Il ressort même de certaines études qu'elle contribue à faire baisser la glycémie. Toutefois, ces travaux doivent encore être validés et compte tenu du caractère contradictoire de certains résultats, il serait imprudent de tirer des conclusions trop hâtives.

### Les diabétiques peuvent-ils également utiliser la stevia?

Le diabète est une maladie qui doit être suivie et prise en charge par un médecin ou un guérisseur qualifié. Dans la mesure où elle ne fait pas augmenter le taux de glucose sanguin, la stevia peut être intégrée au régime alimentaire de toute personne devant surveiller sa glycémie. Si vous avez le moindre doute, adressez-vous à votre médecin. Néanmoins si ce dernier vous déconseille de consommer de la stevia, demandez-lui poliment sur quelles études récentes il fonde son opinion.

Sucre cristallisé	Steviasol™ granulés
1 cuillère à thé = 4,5 g	1/3 de cuillère à thé

### Quels sont les mets qui ne peuvent être préparés avec de la stevia?

La stevia ne caramélise pas. De même, il sera difficile de préparer des meringues à base de stevia, car cette dernière ni ne brunit ni ne cristallise.

### La stevia peut-elle être utilisée en cuisine ou en pâtisserie?

Absolument! Des essais industriels ont montré que la stevia et les steviol glycosides sont thermostables dans toute une variété de situations quotidiennes en cuisine et en pâtisserie.

### Combien de calories la stevia renferme-t-elle?

Pour ainsi dire aucune. Les steviol glycosides sont considérés comme non caloriques.

Sucre cristallisé	Steviasol™ liquide
1 cuillère à thé = 4,5 g	2 à 3 gouttes

### La stevia est-elle nocive pour les dents?

Manifestement non. Deux études menées par le Dental Science Group à l'Université de Purdue ont montré que le stevioside est compatible avec le fluor et qu'il inhibe notablement le développement de la plaque dentaire. Steviasol a fait des essais avec ses produits à l'Institut de médecine dentaire de l'Université de Bâle; ces essais ont mis en évidence une diminution importante des bactéries parodonto-pathogènes, ainsi qu'une inhibition significative de la formation de nouvelle plaque dentaire.

### Dans quelles parties du monde la stevia est-elle cultivée?

Principalement au Paraguay, au Brésil et en Chine. Il existe également des zones de culture dans la région Pacifique, au Mexique, ainsi que dans le sud de l'Ontario au Canada.