



## Stevia en poudre

Édulcorant de table à base de glycosides de stéviol (rebaudioside A) issus de la stévia

Stevia (*Stevia rebaudiana bertonii*), aussi dite herbe sucrée ou herbe de miel, est une plante d'origine de Paraguay. Sa douceur surprenante qui dépasse celle du sucre ordinaire beaucoup de fois, doit la stevia aux glycosides de stéviol qui se trouvent dans les feuilles. Grâce au teneur de au moins 97 % de rebaudioside A, le glycoside de stéviol avec le plus pur et le plus doux goût, Stevia en poudre peut être dosée extrêmement économique. Stevia en poudre est presque sans calorie, n'a pas d'influence sur le taux de sucre dans le sang et est donc approprié pour les diabétiques. Stevia en poudre peut être utilisé de manière diverse comme succédané du sucre, aussi pour cuisiner ou pour faire de la pâtisserie.

**Ingrédients :** 100 % d'édulcorant de glycosides de stéviol issus de la stévia, dont au moins 97 % de rebaudioside A.

**Posologie :** 1 mesurette rase correspond jusqu'à 27 g de sucre ou 9 morceaux de sucre en morceaux.

Pour des aliments, usage limité, avec un édulcorant.

### Contenu 50 g

Article n° 444

Eti0625