

Guter Geschmack und beste Qualität haben bei uns oberste Priorität

Wie bekannt, wird Steviolglycosid in unterschiedlichsten Süßegraden/Qualitäten angeboten.

Entscheidend für den Süßegrad ist der Anteil des Rebaudiosid A (REB A) im Steviolglycosid. Weitere Rebaudioside, je nach Pflanze und Züchtung, gibt es hiervon mindestens sieben weitere, sind verantwortlich für Bitterkeit oder beispielsweise auch für einen lakritzartigen Geschmack.

In unserem Unternehmen wird, je nach Produkt und Rezeptur, Steviolglycosid mit einem REB A Anteil bis zu 99 % verwendet. Entscheidend für den Einsatz des verwendeten Steviolglycosid ist die Süßematrix, die beim fertigen Produkt erzielt werden soll. Im vorliegenden Fall wurde beim Produkt 97 % iges REB A verwendet, aufgeführt in der Zutatenliste:

Zutaten: Süßungsmittel: Erythritol, Steviolglycosid (REB A 97 %).

Somit kommen wir zum zweiten Qualitätsfaktor des Produktes, der Verwendung des Zuckeraustauschstoffes Erythrit. Erythrit hat 0 Kalorien, wird insulinunabhängig verstoffwechselt und hat einen angenehm frischen Geschmack.

Aus obigen Gründen setzen wir Erythrit ein und verzichten schon seit Jahren z. B. auf Maltodextrin als Volumengeber von Stevia Produkten, denn eine sinnvolle und praktikable Handhabung des reinen Steviolglycosid ist aufgrund seiner Süßkraft (bis zu 450 fach) und seiner Konsistenz (wie Babypuder) im Haushalt kaum möglich.

Wir sind der festen Überzeugung, dass wir mit unserer Stevia Streusüße, 350 g in der Schüttdose dem Verwender ein hochwertiges Produkt anbieten, das:

- mit einer Süße 1:1 wie Zucker, eine gute Handhabbarkeit bei der Dosierung hat.
- aufgrund der Komponenten einen universellen Einsatz (auch Kochen und Backen) ermöglicht.
- mit 0 Kalorien und der insulinunabhängigen Verstoffwechslung sowie
- seinem frischen und angenehmen Geschmack

unseren hohen Qualitätsansprüchen an EUROVERA Produkten gerecht wird.