

STEVIA

Die natürliche Alternative zu Zucker und Süßungsmitteln

Ab dem 02.12.2011 sind Steviolglykoside als natürliches Süßungsmittel als Lebensmittelzusatzstoff unter der E-Nummer E960 zugelassen.

Unser Partner ist die Firma Granular AB, The Real Stevia Company, mit Hauptsitz in Stockholm, Schweden.

Granular AB wurde im Jahre 2003 mit einer Corporate Social Responsibility und nachhaltigen Lieferkette von Carl Horn af Rantzien gegründet. Carl Horn af Rantzien ist seit 2006 „Honorary Consul of Paraguay“ in Schweden und seit 2010 ist er der Präsident der „International Stevia Council“. Granular AB arbeitet mit GMP-zertifizierten, HACCP und ISO 9001 konformen Betrieben in Paraguay und China zusammen.

Unser Produktsortiment von Granular AB:

- **Real Stevia™ Reb A 97**
Reinheit: > 97 % Steviolglykoside on dry basis
Süßkraft: 300-mal süßer als Zucker
Herkunft: China
- **Real Stevia™ Reb A 85**
Reinheit: > 95 % Steviolglykosides on dry basis
> 85 % Rebaudiosid A on dry basis
Süßkraft: 300-mal süßer als Zucker
Herkunft: China
- **Real Stevia™ Reb A 60**
Reinheit: > 95 % Steviolglykosides on dry basis
> 60 % Rebaudiosid A on dry basis
Süßkraft: 300-mal süßer als Zucker
Herkunft: China
- **Real Stevia™ Reb A 60 - Original**
Reinheit: > 95 % Steviolglykosides on dry basis
> 60 % Rebaudiosid A on dry basis
Süßkraft: 300-mal süßer als Zucker
Herkunft: Paraguay
- **Real Stevia™ Erythritol Blend 2**
Mischung aus Erythritol, Real Stevia™ (gewonnen aus Stevia rebaudiana) und Gummi Arabicum
Reinheit: > 95 % Steviolglykosides on dry basis
Süßkraft: 2-mal süßer als Zucker
Herkunft: Paraguay
- **Real Stevia™ Erythritol Blend 10**
Mischung aus Erythritol, Gummi Arabicum und Granular Stevia Extrakt 97/97
Süßkraft: 10-mal süßer als Zucker
Herkunft: Paraguay

Der natürliche Süßstoff wird aus den Blättern der Pflanze Stevia rebaudiana gewonnen. Stevia rebaudiana ist eine mehrjährige, wärmeliebende, krautige Pflanze und ist nicht frostbeständig. Die Stevia-Pflanze stammt aus den Subtropen, ursprünglich kommt sie aus Paraguay in Südamerika und wird im Hochland des Grenzgebietes zwischen Brasilien und Paraguay angebaut. Dort ist die subtropische Stevia-Pflanze schon seit mehr als 500 Jahren bekannt und wird seitdem dort auch zum Süßen der Speisen und Getränke genutzt.

STEVIA

Die natürliche Alternative zu Zucker und Süßungsmitteln

Die aus der Stevia-Pflanze extrahierten Steviolglycoside sind für den süßen Geschmack verantwortlich. Die Glycoside sind 150 bis 300-mal so süß wie (Rüben-)Zucker, haben keine Kalorien, verursachen keine Karies, haben keinen Effekt auf den Blutzuckerspiegel (Glykämischer Index = 0).

Die Hauptsüßkraft in den Stevia-Blättern geht von Steviosid (6 – 18 %), die anderen süßen Bestandteile sind Steviolbiosid, Rebaudiosid A, C, D, E und F sowie Dulcosid A.

Die Blätter der Stevia-Pflanze sind dagegen nur 30-mal süßer als der Haushaltszucker.

Die für die Süße wichtigsten vier Steviolglykoside sind: Steviosid, Rebaudiosid A, Rebaudiosid C und Dulcosid A.

Die besten sensorischen Eigenschaften, d.h. am Süßesten und wenig bitter, ist das Rebaudiosid A.

Als Zuckerersatz beim Backen ist Stevia noch nicht zugelassen. Stevia eignet sich nicht, wo Zucker als Volumenmenge eingesetzt wird.

Die Freigabe ist erteilt für den Einsatz in

- Getränken: Limonaden, Säfte, Tees, Joghurt- und Milchmischgetränke, Softdrinks
- Marmeladen
- Milchprodukte: Speiseeis, milchbasierende Desserts, Joghurt
- Süßwaren: Schokoladen, Weingummis, Kaugummis, Bonbons
- Functional Food: Suppen, Saucen, Müslis, Pulver-Shakes, Instantkaffee und -tee, Dessertcremes, Sportlernahrung, Diabetikernahrung, Tablettensüße
- Pharmazie: Zahncreme, Mundspülungen, Kosmetik
- Im Backbereich nur in Füllungen basierend auf Früchten oder Milch

Das weiße Pulver-Extrakt löst sich vollständig auf.

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat eine zulässige Tageshöchstdosis (ADI-Wert) von 4 mg pro kg Körpergewicht für den menschlichen Verzehr als sicher eingestuft.