

Stevia

Diese Pflanze ist in Paraguay heimisch und stammt aus einer Region namens Amambay im mittleren subtropischen Wald im Südosten des Landes. Dieses Gebiet ist besonders gebirgig und recht abgeschieden gelegen, was erklären könnte, warum Stevia in den europäischen Ländern so lange übersehen wurde.

Stevia erhält seine Süße von einer Molekülfamilie, den sogenannten „Steviolglykosiden“. Zu diesen zählen Steviosid und Rebaudiosid A, die eine natürliche Süße aufweisen, die etwa 60 bis 350 Mal so stark ist wie die von Saccharose. Sie sind nicht fermentierbar und unverdaulich, was bedeutet, dass sie fast keine Kalorien enthalten und einen glykämischen Index von nahezu Null haben.

Das Sortiment von Innotaste umfasst Rebaudiosid A (auch bekannt als Reb A) und Rebiana, ein hochintensives Süßungsmittel, das aus dem Steviablatt gewonnen wird. Stevial®-Produkte erfüllen die regulatorischen Anforderungen aller Länder, in denen die Verwendung von Stevia-Extrakten zugelassen ist.

Das Stevial®-Sortiment umfasst:

Stevial Classic®

Unser Sortiment an Extrakten (STG, Reb A60, Reb A98) wird aus Blättern eines optimalen Standards internationaler Herkunft hergestellt. Diese Extrakte, die in Europa (Frankreich) hergestellt werden, bieten ein ideales Preis-Leistungs-Verhältnis.

Stevial Origin®

Unser Referenzprodukt PREMIUM-Steviaextrakt (Reb A60, Reb A98) wird aus einer ausgewählten Quelle von Steviablättern aus garantierter Herkunft (Südamerika und Europa) hergestellt. Diese Extrakte werden in Europa (Frankreich) hergestellt, mit einer garantierten Herkunft der Rohstoffe. Sie bieten ein hervorragendes organoleptisches Profil.

Steval Pharma®

Unser Referenzprodukt PHARMA (Reb APur) wird in unseren französischen Extraktionsanlagen hergestellt. Diese Produktion (HACCP, GMP, FSSC 22000) für unsere Pharmakunden entspricht den strengen Auflagen dieses Sektors.

Steval Infusion®

Unser Blattaufguss aus Stevia rebaudiana wird durch Einweichen der Steviablätter in heißem Wasser gewonnen. Er kann in Getränken auf pflanzlicher Basis verwendet werden und die Deklaration liefert eine Auflistung von rein natürlichen Zutaten. Seine Süßkraft entspricht dem 2- bis 4-fachen der von Saccharose.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren Innotaste -Ansprechpartner.

Kontakt Innotaste

Düsseldorfer Str. 103 · 47809 Krefeld

(GPS: Floßstraße)

Postfach 9005 · 47747 Krefeld

Tel. +49 (0) 2151-525-470

Fax. +49 (0) 2151-525-489