

STEVIABELLA - stevia alternative au sucre 15g REB A - Ecoidées - INFINIE SANTE

Produit STEVIABELLA - stevia alternative au sucre 15g REB A - Ecoidées

Prix 9.20 EUR

Image produit



Résumé Edulcorant d'origine végétale aux extraits de stevia.Des études ont démontré que le glycoside de steviol n'a pas d'influence sur la glycémie et l'insuline.Très digeste.Bon pour la ligne.Pour garder de bonnes dents.Contenance : Flacon de 15g de poudre REB A pur (300x plus sucré que le sucre)Utiliser toujours nos produits sur l'avis d'un thérapeute

Description A savoir : Nous avons choisi une qualité de produit qui vous donnera la plus grande satisfaction, ayant accordé une attention particulière à son goût et au procédé d'extraction du REB A le plus naturel qui soit : à base d'eau chaude et de plusieurs étapes de filtrations.Ce procédé garantit une matière première proche de son état d'origine, sans transformation chimique ou enzymatique des glycosides. • Avoir conjugué en une seule filière une culture certifiée localement des champs de Stévia avec la maîtrise d'un procédé d'extraction à base d'éthanol végétal, n'utilisant aucun solvant chimique. • Une fabrication française contrôlée en laboratoire, dans des conditions de production de standard pharmaceutique.Utilisation : 2 cuillères à café = 1kg de sucreLe pouvoir sucrant du REB A pur est exceptionnel et demande un certain savoir-faire.Par exemple, une quantité inférieure à la pointe d'un couteau permet de sucrer un yaourt !Peut se cuire et être incorporé dans les pâtisseries... avec un peu d'expérience. Bienfaits : Le goût et l'apparence sont similaires au sucre 95% d'origine naturelle.Très digesteNe contient ni calories ni glucides comptabilisables.N'élève pas le taux de glycémie (index glycémique = 0).Pour garder de bonnes dents.Fonction anti-oxydante démontrée scientifiquement.Sans arrière-goût acide (aspartame) ou réglisse (stévia).