

Stevia en steviolglycosiden

Productinformatie



Steviahouse
Postbus 1
NL-7470 AA
Goor
BTW: NL-85172 7785 B01
kvk nr: 55471978
website: www.steviahouse.nl
e-mail: info@steviahouse.nl

Productoverzicht Steviahouse

Steviahouse Stevia gedroogde bladeren
Steviahouse Steviosidepoeder wit
Steviahouse vloeibaar extract
Steviahouse zoetjes
Steviahouse Castor sugar (strooisuiker)



Steviahouse



Steviahouse is ontstaan uit interesse voor natuurlijke producten die bijdragen aan een gezonder leven. Wij bieden graag een verantwoord alternatief voor de huidige, vaak bewerkte voedingsproducten die vol zitten met vetten suikers en kunstmatige zoetstoffen.

Steviahouse hecht veel belang aan de kwaliteit van de eigen producten. Wij zien erop toe dat we zo vers mogelijk aangemaakte grondstoffen betrekken. Dit komt ten goede aan de kwaliteit van het product en daarmee aan klant en consument.

Inmiddels groeit de naamsbekendheid van Steviahouse met de dag. Wij leveren stevia-producten aan diverse klanten, particulieren, bedrijven en winkels.

Verder zijn wij altijd op zoek naar uitbreiding van ons assortiment met gelijkwaardige natuurlijke producten. Zo hopen wij nog beter te kunnen inspelen op de wensen van de klant.

In deze brochure geven we u een overzicht van een deel van ons assortiment in 2014. Wij verwelkomen u graag als onze klant!

Wat is Stevia?



Honingkruid, zoetkruid van Paraguay, de zoetste plant ter wereld. Het zijn aanduidingen die iets prijsgeven van de herkomst, faam en eigenschappen van deze bijzonder plant, voluit de *Stevia Rebaudiana Bertoni*.

Van oorsprong stamt stevia uit de zuidelijke regio's van Zuid-Amerika. De eerste cultivering vond plaats in Paraguay en Brazilië. De Guarani-indianen waarden de plant al vele honderden jaren vanwege de zoete smaak van het blad. Ze maken er kruidenthee van.

Europa leerde de stevia in de zestiende eeuw kennen, toen de Spaanse heersers hoorden over het zoete kruid van de oorspronkelijke bewoners van het Zuid-Amerikaanse continent.

Eind negentiende eeuw beschreven en classificeerden botanici de plant. Verder onderzoek en exploitatie kwamen langzaam op gang. In 1908 werd melding gemaakt van de zoetstof in stevia en rond 1931 werd het mogelijk deze zoetstof uit de plant te isoleren. De geallieerden wilden tijdens de Tweede Wereldoorlog het suikertekort ermee oplossen, maar dit plan stuitte op gebrek aan kennis en technieken. Toen Japan het gebruik van kunstmatige zoetstoffen aan banden legde, kwam natuurlijk stevioside – de zoetstof in stevia – snel op. Ruim 35 jaar gebruiken de Japanse consumenten dit veilige en caloriearme plantenextract nu al. In Japan en Korea is stevioside op dit moment de meest gebruikte zoetstof. De commerciële productie vindt vooral plaats in Zuid- en Centraal Amerika, de Verenigde Staten, Israël, Thailand en China.



Wetenschappelijk onderzoek bracht vele goede eigenschappen van stevia aan het licht. Het natuurproduct is zuiver, bevat geen calorieën en is tot 300 keer zoeter dan suiker. Het bezit geen schadelijke eigenschappen en is, in vergelijking met suiker en kunstmatige zoetstoffen, gunstig voor de bloedsuikerspiegel en daardoor uiterst geschikt voor patiënten die lijden aan diabetes, de stofwisselingsziekte phenylketonurie (PKU) en de schimmelinfectie candida.

Stevia gedroogde bladeren

Stevia gedroogde bladeren komen rechtstreeks van de plan. Ze vormen de grondstof voor meerdere Stevia-producten.

Import & controle – Steviahouse betreft zijn gedroogde bladeren uit Paraguay en sinds kort ook uit Spanje. Import uit Spanje is gunstig vanwege de geringere transportkosten. De bladeren worden uitsluitend op biologische plantages geteeld. Een gerenommeerd Duits laboratorium controleert de kwaliteit van de oogst. Gecontroleerd wordt op de mogelijke aanwezigheid van pesticiden, biologische verontreinigingen en zware metalen.

Wij verpakken de gedroogde steviabladeren in speciale zakken waarin ze langer bewaard kunnen worden. De inhoud bedraagt 100 gram per zak.

Gebruik – Gedroogde bladeren zijn op verschillende manieren te gebruiken. Je kunt er bijvoorbeeld thee van maken of thee ermee zoeten. Ook is het blad een smaakvol ingrediënt wanneer het wordt versnipperd in salades of andere gerechten.

Eigenschappen – Steviabladeren zijn:

- Twintig tot veertig keer zoeter dan suiker
- Bevatten geen calorieën
- Absoluut onschadelijk voor de gezondheid
- Geschikt voor gebruik door patiënten met diabetes, phenylketonurie (PKU) en candida.



Steviosidepoeder wit

Steviosidepoeder wit is een geconcentreerd extract van 95 procent stevioglycides. Het krijgt zijn witte kleur door het extractieproces met water.

Steviosidepoeder wit voldoet aan alle Europese richtlijnen. Dit product is op grond van wettelijke bepalingen toegelaten als levensmiddel.

Eigenschappen – Steviosidepoeder wit:

- Is 200 tot 300 keer zoeter dan suiker
- Is honderd procent natuurlijk
- Bevat geen calorieën
- Bevat geen mensen toxische (giftige) stoffen
- Is geschikt en veilig voor gebruik door patiënten met diabetes, phenylketonurie (PKU) en candida.

Het product is vrij van suiker, gist, tarwegluten, soja, melk, ei, kleurstoffen, aroma's en kunstmatige zoetstoffen.

Voedingswaarde per 100 gram:

Calorieën	0,98 kJ/ 0 kcal
Eiwit	0 gram
Koolhydraten	0 gram
Vet	0 gram

Gebruik – Dagelijkse inname: max. 564 mg per 50 kg lichaamsgewicht.

Te gebruiken voor alle gerechten en dranken die gezoet moeten worden. Gebruik kleine hoeveelheden, gezien de zoetkracht.

Verpakkingen – Steviosidepoeder wit is leverbaar in UV-bestendige verpakking van 50 gram.

Koel en droog bewaren.
Houdbaarheid: zie etiket.



Stevia vloeibaar extract

Steviahouse verkoopt zijn producten als plantaardige grondstof. Dit product voldoet aan alle Europese richtlijnen en is op grond van wettelijke bepalingen als levensmiddel toegelaten.

Eigenschappen – Steviahouse Vloeibaar:

- is tot 150 keer zoeter dan suiker
- Bevat geen mensen toxische (giftige) stoffen
- Is geschikt en veilig voor gebruik door patiënten met diabetes, phenylketonurie (PKU) en candida.

Dit product is vrij van suiker, gist, tarwegluten, soja, melk, ei, kleurstoffen, aroma's en kunstmatige zoetstoffen.

Samenstelling – steviolglycoside 95%, bronwater, glycerine (plantaardig)

Voedingswaarde per 2 à 3 druppels (\pm 0,10ml):

Calorieën	0,7 kJ / 0,18 kcal
Eiwit	0 gram
Koolhydraten	0,07 gram
Vet	0 gram

Gebruik – Twee à drie druppels staat gelijk aan één theelepel suiker. Een hogere dosering kan een iets bittere bijmaak geven. Steviahouse Vloeibaar is geschikt om bijvoorbeeld thee, koffie en vele andere gerechten te zoeten. Niet te vergelijken met suiker, wel gezonder.

Verpakking – 125 ml, 100 ml of 50 ml in pharmafles met druppelaar.

Koel en droog bewaren.
Houdbaarheid: zie etiket.



Steviahouse Zoetjes

Steviahouse Zoetjes zijn van natuurlijke oorsprong. Deze zoetjes zijn volgens Europese richtlijnen toegelaten als levensmiddelen.

Eigenschappen – Steviahouse Zoetjes:

- Zijn 35 keer zoeter dan suiker
- Bevat 85% minder calorieën dan suiker
- Bevatten geen voor mensen toxische (giftige) stoffen
- Zijn geschikt en veilig voor gebruik door patiënten met diabetes, phenylketonurie (PKU) en candida.

Dit product is vrij van suiker, gist, tarwegluten, soja, melk, ei, kleurstoffen, aroma's en kunstmatige zoetstoffen.

Samenstelling – Steviolglycoside 95%, isomalt, sodiumbicarbonaat, wijnsteen zuur, magnesiumzout

Voedingswaarde per tablet:

Calorieën	5,22 kJ / 1,24 kcal
Eiwit	0 gram
Koolhydraten	0,024 gram
Vet	0 gram

Gebruik – Één Steviahouse Zoetje staat gelijk aan één theelepel suiker.
Dagelijkse inname: 15 tabletjes per 50 kg lichaamsgewicht.

Verpakking – Deze handige dispenser bevat 300 zoetjes en is navulbaar.
Tevens leverbaar: navulpotje met 1000 tabletjes.

Koel en droog bewaren.
Houdbaarheid: zie etiket.



Stevia Castor sugar

Castor Sugar is strooisuiker op basis van 99% erythritol als drager en stevioglycoside (95% zuiverheid) als zoetmaker.

Erythritol is in de Europese Unie toegestaan voor het gebruik in levensmiddelen. In de Verenigde Staten is het GRAS-erkend ('generally recognized as safe').

Eigenschappen erythritol – Vergeleken met andere suikeralcohol zoals sorbitol, maltitol, lactose en isomalt is erythritol zeer gemakkelijk te verteren. Omdat de spijsvertering erythritol vlot opneemt en het restant afscheidt, blijven de gebruikelijke bijwerkingen voor suikeralcohol achterwege.

Erythritol is vrij van suiker, gist, tarwegluten, soja, melk, ei, kleurstoffen, aroma's en kunstmatige zoetstoffen.

Voedingswaarde per 100 gram:

Calorieën	0 kJ / 0 Kcal
Eiwit	0,05 gram
Koolhydraten	0,3 gram
Vet	0,1 gram
Polyalcohol	99 gram (erythritol)
Vetzuren	0,1 gram
Ballaststoffen	0,1 gram
Natrium	0 gram

Gebruik – Castor sugar:

- in dezelfde dosering als suiker gebruiken
- vervangt suiker in recepten in gelijke verhouding
- bevat geen voor mensen toxische (giftige) stoffen
- is geschikt en veilig voor gebruik door patiënten met diabetes, phenylketonurie (PKU) en candida
- bevat geen lactose, maltodextrine of kunstmatige zoetstoffen
- is zeer geschikt om mee te bakken

Verpakking - strooibus 350 gram.

Koel en droog bewaren.
Houdbaarheid: zie etiket.



CONTACT

Heeft u interesse in onze producten? Wilt u prijzen opvragen? Of heeft u andere vragen?

Wij nemen graag contact met u op.

Stuur uw personalia op naar:

Steviahouse
Postbus 1
NL-7470 AA
Goor
Nederland

U kunt ons ook een e-mail sturen:

info@steviahouse.nl

www.steviahouse.nl

of bellen op 074 30 200 20

Disclaimer:

Noch de auteur, noch de uitgever kan aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade, letsel of verlies voortkomend uit het gebruik van informatie uit deze brochure.

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën opnamen of op enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Steviahouse