

NOUVEAU



STEVIA
sweet

le plaisir du goût sucré 100 % naturel

Extrait de la plante Stevia, cet édulcorant naturel, apporte un goût sucré incomparable à vos boissons chaudes ou froides et à vos desserts.

Tous les bienfaits de la nature ont été réunis dans ce nouveau produit, élaboré en Suisse par HERMESETAS.

« Steviasweet » ne contient aucun édulcorant artificiel et ne laisse pas d'arrière-goût. Dans les différentes dégustations, les personnes interrogées n'ont pu déterminer si les boissons étaient sucrées avec de la stevia ou du sucre.

Il s'agit d'un produit fabriqué selon une recette inédite et protégée.

Il s'utilise comme le sucre et apporte le même plaisir, à la différence près qu'il ne fait pas grossir.

**Disponible
dans toutes les enseignes**



Communiqué de presse



La Stevia, une plante au pouvoir sucrant naturel

Ce nouvel edulcorant répond à l'attente de la majorité des consommateurs qui recherchent une alimentation naturelle et sont de plus en plus vigilants sur l'origine de leurs aliments.

Cet édulcorant alternatif est extrait de la stevia, une plante originaire de l'altiplano d'Amérique du Sud, connue depuis toujours par les indiens autochtones. Appelée aussi « feuille de miel », **cet édulcorant végétal qui ne contient ni calories ni glucides, a un pouvoir sucrant 300 fois plus élevé que le sucre ordinaire.**



« Steviasweet » un procédé de fabrication respectueux de la plante d'origine

Les feuilles de stevia sont nettoyées et séchées avant utilisation.

Les composants les plus édulcorants de la plante sont extraits par infusion dans l'eau bouillante.

La préparation obtenue est ensuite filtrée et purifiée avant d'être cristallisée et déshydratée.

Le procédé permet ainsi de passer directement de la pleine nature à l'édulcorant naturel.



« Steviasweet » contribue à une alimentation saine

Du point de vue de la santé, à la différence du sucre, ce produit naturel, dépourvu de saccharose, préserve votre hygiène dentaire et ne contient aucun allergène connu. Il convient parfaitement aux diabétiques et aux personnes soumises à un régime sans sucre car il n'augmente pas la glycémie.

En France, la stevia a été contrôlée par l'Office Fédéral de la Santé Publique.

Aux USA, la stevia est autorisée comme édulcorant depuis 1995.



« Steviasweet » l'édulcorant bienvenu dans les cuisines

Disponible sous forme de poudre, en pot de 75 g, **Steviasweet résiste à la chaleur.** Il pourra donc être utilisé en cuisine, en pâtisserie et pour sucrer vos desserts aux fruits et boissons. De plus, il contient 40 % de fibres alimentaires naturelles.



« Steviasweet », 3 présentations différentes

- **Distributeur de 200 comprimés** : pour café, thé et boissons chaudes. PVC : 9,90 € TTC
- **Boîte de 50 sachets de poudre** : pour boissons, yaourts et desserts. PVC : 6,90 € TTC
- **Pot de 75 g de poudre** : pour la pâtisserie et les desserts. PVC : 6,50 € TTC



Contact :

GINKO - Olivier Bonnel : Tél : 04 94 39 81 00

Web : www.hermesetas.fr - E-mail : olivier_bonnel@ginko.fr