

## Green Sugar Cooking 350 g

---

*Recomandat persoanelor diabetice în cadrul unei alimentații echilibrate.*

*Se utilizează la fel ca zahărul la prepararea prăjiturilor, torturilor, foietajelor, checurilor, compoturilor, dulcețurilor, înghețatelor, sucurilor sau pentru îndulcirea băuturilor (ceai, cafea), a produselor lactate, a salatelor de fructe.*

*Este stabil la coacere, fierbere sau congelare. Nu fermentează.*

*Are valoare energetică zero și putere de îndulcire egală cu a zahărului.*

<b>Ingrediente</b>	Îndulcitor pe bază de rebaudiozida A, din extract uscat din frunze de Stevia ( Stevia rebaudiana) și eritritol.
<b>Mod de utilizare</b>	Se utilizează la fel ca zahărul la prepararea prăjiturilor, torturilor, foietajelor, checurilor, compoturilor, dulcețurilor, înghețatelor, sucurilor sau pentru îndulcirea băuturilor (ceai, cafea), a produselor lactate, a salatelor de fructe. Este stabil la coacere, fierbere sau congelare.
<b>Informații despre produs</b>	Stevia rebaudiana este o plantă originară din America de Sud. Din cele mai vechi timpuri este utilizată în America de Sud și în Asia pentru proprietățile de îndulcire. Studiile efectuate au permis descoperirea Rebaudiozidei A, care este un compus natural al plantei, ce îi conferă o putere de îndulcire de 300 de ori mai mare ca a zahărului, dar fără calorii. Rebaudiozida A și alte ingrediente de origine naturală conferă produsului Green Sugar un gust unic și o textură apropiată de cea a zahărului.