

Stevia Cooking

Extracto de Stevia Rebaudiana Bertoni + Eritritol

Valoración del Producto:

Stevia cooking de Energy Feelings es una formula endulzante acalórica a base de Eritritol (99%) con extracto de stevia: **Rebaudiósido A** (1%).

Es un producto en formato de polvo fino de color blanco. En su conjunto este preparado edulcora 3 veces más que el azúcar, aunque no tiene efectos cariogénicos, ni calóricos y es apto para usuarios que sufren de Diabetes.

El **Rebaudiósido A**, presente a una concentración del 1%, tiene un poder de edulcoración 400 veces superior al azúcar. Se obtiene a partir de las hojas de stevia y es el más dulce de los glucósidos de stevia. Produce una sensación dulce tardía al paladar que resulta más persistente. Algunas personas lo vinculan con el sabor del regaliz. Es un producto totalmente calórico y de origen 100% natural. Se obtiene mediante nanofiltración de las hojas de stevia.

El **eritritol** es un compuesto perteneciente a la familia de los poli alcoholes o azúcares alcohólicos (aunque no contiene etanol). Se caracteriza por tener una estructura molecular que le otorga la habilidad de simular el sabor dulce en los receptores de la lengua. Tiene un poder de edulcoración inferior al azúcar blanco (aproximadamente un 30% menos).

El **eritritol** es el poli alcohol que contiene menos calorías, tan solo 0,24 calorías por gramo. Debido a su peculiar estructura química, el cuerpo humano no es capaz de digerirlo y atraviesa el tracto digestivo sin causar ninguno de los daños que podría causar el exceso de azúcar.

El **eritritol** no altera los niveles de glucosa o insulina en sangre. Tampoco se han visto efectos en los niveles de colesterol, triplicaridos u otros biomarcadores. (1) Por lo tanto, el eritritol parece ser una excelente alternativa al azúcar para quienes padecen sobrepeso, diabetes o trastornos relacionados con el síndrome metabólico.

Numerosos estudios han encontrado que el eritritol no alimenta a las bacterias perjudiciales de la cavidad bucal. (2, 3, 4, 5). Se sabe que la mayor parte del mismo

es absorbida mucho antes de llegar al colon, en el intestino delgado, desde donde viaja a través del torrente sanguíneo para ser eventualmente excretado por vía urinaria. En torno del 90% del eritritol se elimina por esta vía (6). A pesar de que una pequeña cantidad llega a la microbiota del colon, se ha descubierto que esta no es capaz de digerirlo (7), por lo cual es muy bien tolerado aunque sea en dosis elevadas. (8, 9).

Referencias:

- 1: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/8039489>
- 2: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/24852946>
- 3: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/15914983>
- 4: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/11275673>
- 5: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/21951305>
- 6: <https://www.cambridge.org/core/journals/british-journal-of-nutrition/article/human-gut-microbiota-does-not-ferment-erythritol/87A2797F505A71C1E5EA3ADDD2E2A166>
- 7: <https://www.cambridge.org/core/journals/british-journal-of-nutrition/article/metabolism-of-erythritol-in-humans-comparison-with-glucose-and-lactitol/F4FB00CC5089760CA078F85A073041A9>
- 8: www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0273230096901105
- 9: www.sciencedirect.com/science/article/pii/027153179600036X

Principales Ventajas:

- Indicado para edulcorar sin aporte calórico
- Sin efectos cariogénicos
- Apto para consumo en personas que sufren Diabetes
- No eleva niveles de glucosa o insulina en sangre
- Libre de gluten
- Compatible con dietas vegetarianas y veganas
- Sometido a rigurosos controles de calidad

Consejos de uso y aplicaciones:

Se utiliza como edulcorante para bebidas, infusiones, etc.

Se puede diluir en bebidas frías, tibias y calientes. En yogures, helados, batidos, zumos, limonadas.

También se puede utilizar en preparados que son sometidos a temperaturas, como panificados, bollería, pastelería y postres de todo tipo.

Dosificación:

A gusto del consumidor.

1 cucharada de Stevia Cooking por 2 de azúcar.

Denominación Comercial:

Edulcorante de origen natural procedente de la Stevia.

Ingredientes:

Eritritol (E-968) y Glucósidos de Esteviol (E-960).

Información Nutricional:

ALIMENTO	Stevia Cooking 100g
ENERGÍA KJ / Kcal	. 0,00 / 0,00
GRASAS g	0,0
de las cuales saturadas g	0,0
de las cuales trans g	0,0
CARBOHIDRATOS g	99,4
de los cuales azúcares g	0,00
de los cuales polialcoholes g	99,4
FIBRA g	0,00
PROTEINAS g	0,00
SAL g	0,000



Sin derivados lácteos ni gelatina

Sin OGM

Sin gluten

Sin azúcar añadido

Sin colorantes ni conservantes añadidos

Sin grasas trans



Presentaciones:



- (150 gr) Doypack
- (250 gr) Tarrina
- (500 gr) XL Pack
- (1 kg) XXL Pack

Conservación:

Almacenar en recipientes cerrados, a temperatura ambiente, protegido de la luz directa. En condiciones secas y limpias. Duración hasta 24 meses en envase original sellado.

Advertencia:

Personas con dietas restrictivas deberían consultar a su profesional de la salud o nutricionista antes de adoptar o rechazar el uso de nuestros productos. No se puede recomendar el uso de nuestro producto para el tratamiento de otras condiciones que el hambre.

Como siempre consulte a su médico o dietista antes de añadir cualquier suplemento a su dieta.

Dependiendo de las condiciones agrícolas y especies los valores anteriores pueden estar sujetos a las fluctuaciones naturales. Esta especificación no libera al comprador de nuestros productos de su deber de diligencia y responsabilidad.

Te recordamos que toda la información ofrecida en esta ficha es de carácter orientativo y es presentada en buena fe a partir de fuentes diversas, de investigaciones propias y ajenas a la compañía.

La información presente en esta ficha no reemplaza la opinión de personal médico cualificado ni pretende diagnosticar, tratar o curar ninguna condición de salud.

Si te encuentras en estado de gestación, si estás tomando medicamentos o sufres de algún problema de salud, consulta primero a tu médico o terapeuta cualificado antes de tomar este producto.

Mantener el producto fuera del alcance de los niños.

Almacenar en lugar fresco y seco.

Los complementos alimenticios no deben utilizarse como sustitutos de una dieta equilibrada y un estilo de vida saludable.

Producido por:

The logo for Energy Feelings features the word "Energy" in a green, cursive font, followed by a stylized orange and green circular graphic, and then the word "Feelings" in a green, cursive font.

Teléfono: (+ 34) 97 757 31 84

Email: ksorensen@energyfeelings.com

Web: <http://www.energyfeelings.com>