

## SteviaZero®



### Stevia News

**Det naturlige sødemiddel Stevia** vil inden længe blive endeligt godkendt til brug i EU. Det sker i Parlamentet den 16. november og vil blive offentliggjort den 18. november. For det danske fødevarermarked betyder det, at **vi må bruge Stevia i produktionen fra 8. december 2011.**

Mens vi har ventet på EUs godkendelse, er der gennem det seneste år blevet arbejdet på, at fjerne den let bitre, lidt metalliske og lakridsagtige eftersmag, som Stevia også rummer. Det er lykkedes. Grundige forsøg har vist, at produktet **Magna NGA**, som er et udtræk af planterødder, er særdeles effektivt til, at maskere Stevias eftersmag og dermed gøre det til et fuldgældigt, ikke-kemisk sødemiddel i fødevarerproduktionen.

Det betyder, at der nu er mange muligheder for, at fjerne sukkeret og alligevel få en særdeles god sødme uden eftersmag. **Sukker kan således helt erstattes** i mange applikationer, mens det i andre vil være mest hensigtsmæssigt, at bruge Stevia i kombination med en **sukkerreduktion**.

Sammensætningen af **Stevia og Magna NGA** vil således give fødevarerproducenter det ubetinget bedste produkt. Det kræver dog forskellige tilgange og blandingsforhold, alt efter applikation.

*Læs mere i vedlagte produktblade med tilhørende vejledende doseringsangivelser.*

Med venlig hilsen  
Scagro A/S

Sales Manager  
Kenneth Guldhammer  
[kg@scagro.dk](mailto:kg@scagro.dk)  
Mobil 61751247