

Cavalier Stevia Mørk sjokolade plate 85% kakao

Cavalier Stevia Mørk sjokolade plate 85% kakao
6135

[Cavalier NV \(Belgia\);](#)

Belgisk mørk sjokolade med hele 85% kakao, naturlig søtet med stevia og erythritol.

Den belgiske produsenten Cavalier lager nydelige sukkerfrie sjokolader av høy kvalitet. I 2011 ble stevia endelig godkjent for bruk i mat i EU, og Cavalier har selvsagt utviklet helt nye, fantastiske sjokolader søtet med stevia og erythritol. Dermed har alle sjokoladeentusiaster fått enda et flott sukkerfritt alternativ. Stevia sjokoladene smaker minst like godt som de tradisjonelle, uten at du får de uheldige bivirkningene som vanlig sukker gir. Dessuten er alle de nye stevia-sjokoladene Fairtrade-sertifisert, så du kan absolutt spise dem med god samvittighet.

Sukkeret i disse belgiske sjokoladene er erstattet med steviol glykosider (ekstrakt fra stevia) og erythritol (et sukkeralkohol som finnes naturlig i blant annet pærer og meloner). Disse naturlige søtstoffene påvirker ikke blodsukkeret, og

Cavalier Stevia Mørk sjokolade plate (Cavalier Stevia Dark) kan dermed også trygt spises av diabetikere.

Tannvennlig

Søtningemidlene steviol og erythritol blir ikke omgjort til syre av bakterier i munnen og vil derfor ikke forårsake tannsykdommer slik som vanlig sukker gjør.

Innhold:

Kakaomasse, kostfiber (dekstrin, inulin, oligofruktose), søtstoff (erythritol, steviol glykosider), kakaosmør, naturlig vanilje aroma, emulgator (soyalecithin).

Kakaoinnhold: minimum 80%

OBS: Allergiadvarel: Cavalier Stevia Mørk sjokoladeplate produseres i lokaler hvor det foregår bearbeiding av melkeprotein, hvete og nøtter.

Næringsinnhold per 100 gram:

Energi 432 kcal / 1808 kJ

Protein 5,3 g

Karbohydrater 18,7 g

 - herav naturlige sukkerarter 3,2 g

 - herav polyoler 8,7 g

Fett 34,8 g

Kostfiber 34,8 g

Salt 0,02 g

Litt mer om Stevia:

Stevia rebaudiana vokser vilt i grenseområdene mellom Brasil og Paraguay, og dyrkes kommersielt i både Brasil, Paraguay, Uruguay, Sentral-Amerika, USA, Israel, Thailand, Kina og Japan. Den kan også dyrkes her i Norge, men kun som ettårig plante på grunn av det kalde klimaet vi har her.

Stevia er betegnet som verdens søtteste urt, fordi Stevias evne til å virke søtende er beregnet til å være et sted mellom 200 og 300 ganger høyere enn for hvitt sukker. Moderne teknologi har gjort det mulig å ekstrahere steviosid, både for å lage flytende sukkerfritt søtt og for å tørke det, så det blir et pulver med en konsentrert og sterk søt smak. Alle Stevia-produkter er derfor utrolig drøye i bruk.

Tradisjonelt har Stevia blitt benyttet som naturlig søtningsmiddel i en rekke drikker og matvarer. Mange indianerstammer i Sør-Amerika har brukt Stevia i hundrevis av år, også før Columbus oppdaget Amerika. I Japan har Stevia over 50% av markedet for søtningsmidler (også medregnet

markedet for hvitt sukker).

Innholdsstoffet steviosid i Stevia er spesielt interessant fordi det kan virke blodsukkersenkende og dempe søthunger. Det fungerer derimot ikke som næringsstoff for bakterier eller gjærsopper i fordøyelsessystemet og er derfor også trygt hvis du har problemer med overvekst av Candida. Stevia kan tilsettes mange forskjellige matvarer eller drikkevarer uten å tilføre kalorier eller påvirke skjoldbruskkjertelen og binyrene. Denne unike urten har til og med vist seg å motvirke tannrøte, høyt blodtrykk, hjerteklapp, diabetes, overvekt, nedsatt bukspyttkjertelfunksjon og dessuten minske sug etter søtsaker, alkohol, tobakk og andre stimuli.

Etter grundig gjennomgang og testing ble Stevia godkjent for bruk i mat i EU desember 2011. Det norske Mattilsynet godkjente også endelig stevia-ekstrakt for bruk her i Norge sommeren 2012.

Pris kr 65,00

85 g

Nei

