

CZYM JEST STEVIA?



Stewia jest naturalnym słodzikiem i substytutem cukru o zerowej kaloryczności. Liście stewii są od 3 do 5 razy słodsze od cukru. Najbardziej znanym glikozydem stewiolowym jest RebA, który ma naturalnie słodki smak.

Jest to zdrowa alternatywa dla cukru, o zerowej wartości kalorycznej, z której mogą korzystać wszyscy, którzy chcą przestrzegać zdrowego planu żywieniowego. Stewia jako naturalna substancja słodząca była używana od wieków.

Najbardziej znanymi produktami są krystaliczna i czysta stewia. Może być dostępna w kilku proporcjach do cukru, w zależności od życzenia klienta. Krystalowa stewia jest 1-10 razy słodsza od cukru. Czysty ekstrakt ze stewii, jest w postaci proszku i aż o 250-400 razy słodszy niż cukier. Liście stewii, stewia krystaliczna i czysta mają zero kalorii i mogą być używane do obniżenia zawartości kalorii w produktach końcowych.

Zerowa kaloryczność nie wpływa na poziom cukru we krwi oraz nie zwiększa ciśnienia krwi. Ponadto pomaga w kontrolowaniu cukrzycy. Wspomaga również kontrolę masy ciała i może pomóc w walce z otyłością.

PRODUKCJA

Cały cykl produkcji stewii LA MIA, od uprawy do procesów ekstrakcji i oczyszczania, jest zgodny ze wszystkimi wysokimi standardami europejskimi. Produkty LAMIA uprawiane są w okresie wiosennym w żyznej dolinie Sperhios w środkowej Grecji. Klimat Grecji Środkowej jest wyjątkowy. Łączy gorące lata z łagodnymi ciepłymi zimami, które określają je jako najlepsze do uprawy stewii. Dlatego mikroklimat w połączeniu z naturalnymi zasobami, dużą ilością wody i wilgoci określa centralną Grecję jako najlepsze miejsce do uprawy dlatego produkty LAMIA są tak wyjątkowe.



STEVIA LA MIA

Stewia w produktach LA MIA jest w większości organiczna a rolnicy stosują najnowocześniejsze techniki uprawy. Eksperti obserwują uprawy za pomocą czujników Wi-Fi, które na bieżąco informują o stanie roślin. Stewia zbierana jest pod koniec czerwca i suszona w określonych warunkach atmosferycznych.. Następnie liście stewii są sprawdzane przez dział kontroli jakości, sortowane, pakowane i gotowe do bezpośredniej dostawy lub do przetwarzania w postaci proszku lub kryształu. Proces ekstrakcji i oczyszczania odbywa się we Francji, w jednym z najbardziej innowacyjnych zakładów przetwórstwa stewii w Europie, zgodnie z normami jakości FSSC2000 i HACCP.

MISJA

Misją LA MIA zawsze było wykorzystywanie potencjału greckich ziem oraz aktywna rola w rozwoju obszarów wiejskich. Rolnicy LA MIA traktują środowisko z szacunkiem stosując nowoczesne, ekologiczne metody uprawy. Zakłady wyposażone są w najnowocześniejsze urządzenia, rozwijając otwarte dane, monitorowanie czujników, a nawet drony w celu przestrzegania upraw. Innowacyjność firmy była wizytówką Unii Europejskiej i została zaprezentowana podczas ERC, European Research Council, Bruksela, 10/2017