Ein Wort zu unserem Hilfsprojekt:

Seit Jahrzehnten unterstützen wir, im privaten Bereich, verschied. ´Initiativen zur Selbsthilfe´ und nachhaltige Hilfsprojekte der ´Missionszentrale der Franziskaner´ in D-Bonn.

Da wir mit unserer Kloster-Seite inzwischen viele Anfragen - und gelegentlich auch kleine Spendenbeiträge - erhalten, möchten wir diese Hilfsprojekte durch Verkauf der nachstehenden Produkte unterstützen. Unser Granulat aus **STEVIA-KRAUT kommt aus PARAGUAY und**

deshalb unterstützen wir damit vor allem lateinamerikanische Projekte.

Helfen Sie bitte unseren dortigen Ordensgemeinschaften mit ihren sozial-caritativen Engagements.

KENNENLERN-ANGEBOTE für die Leser unserer Kloster-Seite:

ROHRZUCKER + STEVIA / 2-fache Süßkraft von Zucker

1 kg-Packung: 4,-- Euro zzgl Versand

400 g in der wiederverwendbaren Aludose: 4,50 zzgl Versand

Gelier-Zucker + STEVIA / 2-fache Süßkraft von Zucker

400 g in der wiederverwendbaren Aludose: 2,85 Euro zzgl Versand

500 g-Packung f. 1 kg Früchte / 3/4 l Saft: 1,65 Euro zzgl Versand

STEVIA + ERYTHRITOL / 4-fache Süßkraft von Zucker

400 g in der wiederverwendbaren Aludose: 4,80 Euro zzgl Versand

1 kg-Packung: 7,80 Euro zzgl Versand

ERYRHRITOL + STEVIA / Sie bestimmen selbst den Süßungsfaktor !

wahlweise mit **natürlichen Aromen** für feine Desserts, Pralinen und Konditorei:

Banane - Haselnuss - Himbeer - Kirsche - Karamell - Kokosnuß - Sahne-Toffee - Schokolade - Stracciatella - Bourbon-Vanille - Zitrone

400 g in der wiederverwendbaren Aludose: 5,80 Euro zzgl Versand

1 kg-Packung: 7,80 Euro zzgl Versand

Besser natürlich ...

... eine schöne Alternative aus der ´Zuckerpflanze´: *Stevia rebaudiana Bertoni*

SuaSan sieht aus wie gewöhnlicher Haushaltszucker, es schmeckt ähnlich wie Zucker und ist ähnlich verwendbar wie dieser. Während raffinierter Zucker jedoch die Gefahr von Karies, Übergewicht und Ernährungsschädigungen bergen kann, verhilft SuaSan zu einer gesunden Schönheit von innen - und hat dabei NULL KALORIEN !

SuaSan ist einsetzbar wie gewöhnlicher Zucker, und mehr. Je nach Süßungsgrad genügen schon kleine Mengen, um eine angenehme Süße zu entfalten.

Die süße Pflanze ***Stevia rebaudiana Bertoni*** stammt aus der Verwandtschaft von Sonnenblumen und Löwenzahn. Bereits vor Jahrhunderten verwendeten die Einheimischen

Paraguays Stevia als Heilpflanze und wegen des süßen Geschmacks der Blätter. Die natürliche Süße erhält das Blatt durch diverse Substanzen, die Steviol Glykoside.

Seit über vierzig Jahren hat STEVIA den asiatischen Markt erobert, in China und Indien wird Stevia in großem Stil kultiviert. In Japan werden heute schon 50 % der Lebensmittel mit Stevia gesüßt - mit steigender Tendenz. In den online casino USA wurde eine offizielle Unbedenklichkeitserklärung (´Letter of No-Objection´) erstellt und nach der Schweiz erfolgte nun auch in der EU seit Dezember 2011 die offizielle Zulassung. Nach zuverlässigen Schätzungen verwenden inzwischen weltweit über 200 Millionen Menschen täglich Stevia.

Mit dem steigenden Gesundheitsbewusstsein der Verbraucher rückt auch der Energiegehalt von Getränken immer mehr in den Mittelpunkt des Interesses. Kaum eine Zutat bereitet einen derartigen Genuss wie Zucker. Der süße Geschmack erzeugt beim Konsumenten Wohlbefinden, verstärkt Aromaeindrücke, überdeckt unangenehmen Geschmack und gibt einem Nahrungsmittel die Fülle. SuaSan ist die perfekte Alternative zu Zucker!

Im Gegensatz zu künstlichen Süßungsmitteln ist SuaSan stabil bei Erhitzung, entwickelt kein schädliches *Acrylamid*, und ist daher ein idealer Partner für die gesunde Küche. Zudem fermentiert es nicht und bleibt stabil auch in Verbindung mit Säuren anderer Lebensmittel, wodurch es vielseitig einsetzbar ist. Anwendungsbeispiele sind: als Tafelsüßer, in Getränken, Gebäck, Eingelegtem, Süßigkeiten, Konfitüren, Marmeladen,Joghurt, Fruchteis und und und...

Die Zusammensetzung von **SuaSan** richtet sich **nach Ihrem individuellen Wunsch: Sie können Ihr SuaSan mit beliebigem Süßungsfaktor bestimmen.**

Erythritol / **Stevia** wahlweise mit **natürlichen Aromen** für feine Desserts, Pralinen und Konditorei :

Banane - Haselnuss - Himbeer - Kirsche - Karamell - Kokosnuß - Sahne-Toffee - Schokolade - Stracciatella - Bourbon-Vanille - Zitrone

Hier geht´s zur Internetseite

Anm.: SuaSan wird unter meiner Leitung hergestellt und unterliegt ständiger Kontrolle. Dafür stehe ich mit meinem Namen: Eva-Maria Hundhausen

Zum Anfrageformular