

19.11.2018 - 18:47 Uhr

Stevia-Süßstoff Bestevia e+ von Sweegen erfährt guten Zuspruch

Kalifornien (ots/PRNewswire) -

Sweegen, ein innovativer Hersteller von aus dem Steviablatt gewonnenen Süßstoffen, erweitert sein Portfolio an GVO-freien Stevia-Produkten um Bestevia® e+, dem neuesten Produkt des Unternehmens, um die Nachfrage der Branche nach Zuckerreduzierung beständig zu erfüllen. Dieses neue Produkt enthält Reb E 95%, Reb M (unter 50 ppm) und andere Stevia-Bestandteile, die darauf abzielen, Getränkeunternehmen bei der Navigation der existierenden Patentschutzrechte im Zusammenhang mit Reb M und Reb D in Anwendungen der Getränkeindustrie zu unterstützen. Das Produkt hat in allen Einsatzbereichen überzeugende Ergebnisse erzielt.

Die Stevia-Süßstoffe von Sweegen können im Rahmen einer Biokonversion, die Enzyme zur Umwandlung von rohem Stevia-Extrakt in ein gezieltes Einzelmolekül mit höchster Reinheit und erstklassigen Geschmack nutzt, wirtschaftlich hergestellt werden. Dieses Verfahren kombiniert natürliche Ausgangsstoffe mit moderner Biotechnologie, um kommerzielle Mengen in beständiger Qualität herzustellen.

"Wir sind hoch erfreut, dass wir unseren Kunden eine innovative Lösung zu einem Preis anbieten können, der dem von Zucker entspricht", sagte Katharina Pueller, Direktorin des Geschäftsbereichs für natürliche Süßstoffe. "Das von uns auf den Fachmessen erhaltene Feedback war durchweg positiv. Dies bestätigt erneut die anfänglichen positiven Ergebnisse, die wir vom sensorischen Fachgremium erhalten haben."

Sweegen hat GVO-freies Reb M und Reb D im Jahr 2016 bzw. 2017 auf den Markt gebracht, während Bestevia® e+, das neueste GVO-freie Produkt des Unternehmens, im Jahr 2018 kommerzialisiert werden konnte. Das Unternehmen konzentriert sich ausschließlich auf die Zuckerreduzierung, verbreitert jedoch sein Stevia-Portfolio, um Lösungen für unterschiedliche Kundenherausforderungen anbieten zu können.

"Im Rahmen der Bereitstellung von Bestevia® e+ für die Branche konzentrieren wir uns auf 100%ige Zuckerreduzierung in den herausforderndsten Grundstoffen und Tonalitäten ohne Einsatz von orosensorischen Modulatoren", sagte Shari Joslin, SVP für Application Technology. "Diese wirtschaftliche und großartig schmeckende Lösung erfährt äußerst positiven Zuspruch."

INFORMATIONEN ZU SWEEGEN

Sweegen widmet sich der Entwicklung, Produktion und Vermarktung von kalorienfreien Stevia-Süßstoffen für die Nahrungsmittel-, Getränke- und Geschmacksstoffbranchen. Die solide Produktpipeline von Sweegen, das Portfolio an geistigem Eigentum sowie eigene Fertigungs- und F&E-Kapazitäten bilden die Basis des Unternehmens für Innovation und die Bereitstellung von hochwertigen Süßstoffen. Weitere Informationen erhalten Sie bei Kontaktaufnahme unter info@sweegen.com oder bei einem Besuch der Website von Sweegen unter www.sweegen.com.

Hinweis zu zukunftsgerichteten Aussagen

Diese Pressemitteilung enthält zukunftsgerichtete Aussagen, darunter Aussagen im Hinblick auf die zukünftigen Aussichten von Sweegen. Diese Aussagen basieren auf den derzeitigen Erwartungen der Geschäftsführung, unterliegen jedoch bestimmten Risiken und Unsicherheiten, von denen zahlreiche schwierig vorherzusagen sind und außerhalb der Kontrolle von Sweegen liegen. Zu diesen Risiken und Unsicherheiten gehören diejenigen, die in den in der Vergangenheit bei der Securities and Exchange Commission eingereichten Unterlagen des Unternehmens erörtert werden. Diese Risiken und Unsicherheiten können dazu führen, dass die tatsächlichen Ergebnisse wesentlich von den ausdrücklichen oder impliziten Darstellungen in den zukunftsgerichteten Aussagen abweichen und sollten daher sorgfältig berücksichtigt werden. Sweegen lehnt jede Verpflichtung ab, zukunftsgerichtete Aussagen aufgrund von neuen Informationen oder künftigen Ereignissen oder Entwicklungen zu aktualisieren.

Logo - https://mma.prnewswire.com/media/469549/Sweegen_Final_OT_Logo.pdf

Kontakt:

Katharina Pueller
katharina.pueller@sweegen.com
+1-949-709-0583