

STEVIA

Wie wird es hergestellt?

1



LANDWIRTSCHAFT

Stevia rebaudiana Bertoni stammt aus Südamerika und wird heute auf vier Kontinenten angebaut.

2



ERNTE

Die Blätter werden geerntet und getrocknet, sobald sie den Höhepunkt ihrer Süße erreicht haben.

3



EXTRAKTION

Getrocknete Blätter werden in Wasser eingeweicht und die süß schmeckenden Steviolglycoside gelangen ins Wasser.

4



FILTRATION

Die süße Flüssigkeit wird vom Pflanzenmaterial getrennt.

5



REINIGUNG & TROCKNUNG

Die süße Flüssigkeit wird dann aufbereitet, getrocknet und kristallisiert, um reinen Steviapflanzenextrakt herzustellen.

6



FERTIGES PRODUKT

Stevia schmeckt bis zu 400-mal süßer als Zucker und ist in Pulver-, Flüssigkeits- und Tablettenform erhältlich.