

STÉVIA

Comment est-elle fabriquée ?



1



CULTURE

Stevia rebaudiana Bertoni, originaire d'Amérique du Sud, pousse maintenant sur quatre continents.

2



RÉCOLTE

Les feuilles sont **cueillies et séchées** après avoir atteint la plus haute teneur en sucre.

3



EXTRACTION

Les feuilles séchées sont trempées dans l'eau et les **glycosides de stéviol** au goût sucré migrent dans l'eau.

4



FILTRATION

Le **liquide sucré** est séparé du matériel végétal.

5



PURIFICATION & SÉCHAGE

Le liquide sucré est ensuite purifié, puis séché et cristallisé pour obtenir un extrait pur de feuilles de stévia.

6



PRODUIT FINI

La stévia peut être **400 fois plus douce** que le sucre et se présente sous forme de poudre, de liquide et de comprimé.