

Fruit, fruit en nog 's fruit. Dat is diksap. Maar hoe wordt het gemaakt? Kom, we nemen je even mee in onze wereld zonder toegevoegde suikers en andere abracadabra*.

(* kleur-, geur- en smaakstoffen, bahl)

1. Zonder fruit geen diksap, daarom begint alles bij onze boeren die het fruit telen.

2. We ondersteunen onze boeren met voorlichting en advies omdat we alleen het allerbeste fruit in onze flesjes willen.

3. Hoe langer het fruit aan de boom hangt, hoe smaakvoller en zoeter het wordt.

4. Wanneer het fruit rijp is brengen we het naar de diksap fabriek.

5. Het fruit wordt gewassen en zorgvuldig gecontroleerd, zo komt alleen het beste fruit door de keuring.

6. Vervolgens wordt het fruit geperst en gecentrifugeerd.

8. Daarna wordt het gepasteuriseerd en gefilterd.

7. Het fruitsap wordt ingedikt (het water wordt eruit gehaald) waardoor je diksap overhoudt.

9. Als laatste wordt het diksap in flesjes afgevuld, een mooi etiketje erop en klaar!



L.K.