

## BERGAPFELSÄFTE

### *richtig genießen*



#### **Im Stielglas genießen**

Wie bei gutem Wein können sich die vielfältigen Aromen in langstieligen Gläsern besser entwickeln und die empfohlene Trinktemperatur wird gehalten. Vor Einschenken, die Flasche schütteln.



#### **Kühl genießen**

Wir empfehlen eine Trinktemperatur von 8 - 10 °C. Nehmen Sie die Flasche einige Minuten vor dem Genuss aus dem Kühlschrank.



#### **Passende Speisenbegleitung**

Für jeden Gang Ihres Menüs gibt es einen passenden Bergapfelsaft. Wir haben Empfehlungen zur Speisenbegleitung für Sie ausgearbeitet.



#### **Süß oder sauer**

Wichtigstes Kriterium ist die Einordnung des Bergapfelsaftes auf der Skala zwischen süß und sauer. Es gibt erstaunliche Säfte, die beide Eigenschaften vereinen.



#### **Vegan**

Unsere Bergapfelsäfte sind vegan. Weder beim Anbau noch bei der Produktion der Säfte verwenden wir tierische Produkte.



#### **Glutenfrei**

Unsere Bergapfelsäfte enthalten kein Gluten. Sie sind für Menschen mit Zöliakie verträglich.



#### **100% echt= 100% direkt= 100% Frucht**

Ein Apfel, zwei, drei, viele - werden zu unserem Saft. Und außerdem? Nichts. Null. Nada. So will es das Lebensmittelrecht und so wollen wir es: keine Konservierungsmittel, keine Zusatzstoffe.



#### **Erstklassige Qualität**

Kompromisslos sind wir, was die Qualität von Äpfeln, Beeren, Gemüse, Blüten für unsere Säfte betrifft. Hochwertige Zutaten sind essenziell für qualitativ hochwertige Lebensmittel. Für unsere Saftproduktion qualifizieren sich nur vollreife, handgepflückte Äpfel aus unseren eigenen Obstgärten.