

Auf fast 1.000 Metern Seehöhe am **Ritten** in **Südtirol** entstehen nach allerhöchsten Qualitätskriterien **naturreine Gourmet-Bergapfelsäfte: reinsortige**, also aus einer einzigen Sorte, **Cuvées aus Bergapfelsaft mit passenden Partnern** oder mit Auszügen spannender Aromen. Und als außergewöhnlicher Höhepunkt: **limitierte Grand Cru Säfte** aus den alten, schon fast vergessenen Apfelsorten. **Kohl Bergapfelsäfte** sind einerseits ein idealer **Durstlöcher** für Zwischendurch und andererseits eine **elegante** und **feine Alternative** zum Wein als **Speisenbegleiter**.

RubINETTE

Produktlinie: Gourmet



100% sortenreiner Bergapfelsaft - naturtrüb

Gepresst aus unseren reifen, handgepflückten Bergäpfeln. Garantiert naturbelassen und unverfälscht.

Bergapfelsaft: helles Strohgelb, vielschichtiges Bukett, kräftig und harmonisch, anhaltend

Die Leichtigkeit des Seins! Schon die Farbe ist elegant: ein helles Strohgelb, changierend mit Untertönen von Rosé und Apricot. Der Bergapfelsaft der Sorte RubINETTE bietet ein intensives Bukett von Aromen wie Trockenfrüchten, Datteln, Quitten und Marillen, gewürzt mit einer dezenten Vanillenote. Elegant und füllig am Gaumen, erfreut der Saft mit einem langen Abgang.

Der Apfel: Die Sorte RubINETTE ist eine Kreuzung zwischen Golden Delicious und Cox Orange. Klein bis mittelgroß, gelblich-grün und sonnseitig meist gerötet, hat die RubINETTE festes, knackiges Fleisch und ist sehr saftig.

Serviertemperatur: 8 - 12°C

Besonders empfehlenswert zu feinem Ziegenkäse, leichten und würzigen Gemüse- und Fleischgerichten.

Unser Tipp: Wir empfehlen unsere Bergapfelsäfte in ein Stielglas einzuschenken, damit sich, wie beim Wein die Aromen bestens entfalten können.

Die Bergapfelsäfte werden durch **schonende Pasteurisierung** haltbar gemacht und enthalten **keine Konservierungsmittel, Zusatzstoffe** oder **zugesetzte Zucker**.



Sie enthalten keinerlei Bestandteile vom Tier oder von gentechnisch veränderten Produkten und sind zusätzlich mit dem **Vegan-Siegel** der Europäischen Vegetarier-Union ausgezeichnet.

Ungeöffnet **kühl** und **dunkel lagern**. Geöffnet im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 6 Tagen genießen.



SÄURE ○ ○ ● ○ ○ SÜSSE

Durchschnittliche Nährwerte je 100 ml

Energie	191 kJ	45 kcal
Fett		0,04 g
davon gesättigte Fettsäuren		0,016 g
Kohlenhydrate		11,06 g
davon Zucker		10,5 g
Eiweiß		0,07 g
Salz		0,005 g
Brix-Wert		11 - 12