Rabenhorst*

BIO-PREISELBEERSAFT • PURER DIREKTSAFT AUS ERSTER PRESSUNG • 100 % FRUCHTGEHALT

Sorgfältig ausgewählte, tiefrote Preiselbeeren von bester Qualität werden in den Wäldern Nord- und Osteuropas von Hand gepflückt und in unserer hauseigenen Kelterei zu einem aromatischen Saft erster Güte verarbeitet. Die erlesenen Beeren werden nur einmal gepresst. So entsteht ein wirklich purer Direktsaft mit der ganzen Fülle seiner natürlichen Inhaltsstoffe.

7utaten: Bio-Preiselbeersaft

In 100 ml:	
Brennwert	134 kJ (32 kcal)
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäurer	n < 0,1 g
Kohlenhydrate	7,5 g
davon Zucker	7,5 g
Ballaststoffe	< 0,5 g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz	0,03 g

Wir empfehlen eine Tagesportion à 75 ml pur oder nach Belieben verdünnt. Über 100 Jahre Wissen um die Handwerkskunst der Saftherstellung spiegeln sich bei Rabenhorst in jedem einzelnen Schritt wider, angefangen bei der sorgfältigen Auswahl der Rohwaren bis hin zur schonenden Abfüllung. Das gewährleistet einen hohen Qualitätsstandard, den man schmeckt.



Vegan

DE-ÖKO-005 EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

Wir empfehlen eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung und eine gesunde Lebensweise.



Inhalt: $equal = 700 \, \text{m}$

Bitte vor dem Öffnen die Flasche schütteln. Die angebrochene Flasche stets verschließen und im Kühlschrank aufbewahren; innerhalb von 14 Tagen aufbrauchen.

Haus Rabenhorst 53572 Unkel/Rhein www.rabenhorst.de



918

Mindestens haltbar bis: