

# Rabenhorst®

## BIO-HOLUNDERSAFT PURER DIREKTSAFT · 100 % FRUCHTGEHALT

Sorgfältig ausgewählte schwarze Holunderbeeren aus den besten Anbaugebieten werden 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.

**Zubereitung:** Unter Rühren langsam erhitzen – nicht kochen!

**Zutaten:** Bio-Holundersaft

### In 100 ml:

Brennwert	126 kJ (30 kcal)
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	6,4 g
davon Zucker	6,4 g
Ballaststoffe	< 0,5 g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz	0,03 g

Wir empfehlen eine Tagesportion à  
150 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.



DE-ÖKO-005  
EU-Landwirtschaft

**vegan**



PZN – 06679352

Bitte vor dem Öffnen die Flasche schütteln. Die angebrochene Flasche stets verschließen und im Kühlschrank aufbewahren; innerhalb von 5 Tagen aufbrauchen.

**Haus Rabenhorst**  
53572 Unkel/Rhein  
www.rabenhorst.de



1117

Inhalt: e 330 ml

Mindestens  
haltbar bis: