

Rabenhorst®

BIO-SAUERKRAUFTSAFT MILCHSAUER VERGOREN · DIREKTSAFT

Sorgfältig ausgewählter, knackiger Weißkohl aus den besten Anbaugebieten wird milchsauer vergoren und bei Rabenhorst schonend abgefüllt. Der milde Saft eignet sich durch seinen niedrigen Zuckergehalt besonders für eine kohlenhydratarme Ernährung.

Zutaten: Bio-Sauerkrautsaft (Bio-Weißkohl, Meersalz)

In 100 ml:

Brennwert	41 kJ (10 kcal)
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	1,5 g
davon Zucker	1,5 g
Ballaststoffe	< 0,5 g
Eiweiß	0,7 g
Salz	0,75 g

Über 100 Jahre Wissen um die Handwerkskunst der Saft-herstellung 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.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfiehlt 5 Portionen Obst und Gemüse in den täglichen Speiseplan zu integrieren. Ein Glas Saft kann dabei eine Portion am Tag ersetzen.



DE-ÖKO-005
EU-Landwirtschaft

vegan

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



PZN – 01613153

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 700 ml

Mindestens
haltbar bis: