

Auf fast 1.000 Metern Seehöhe am **Ritten** in **Südtirol** entstehen nach allerhöchsten Qualitätskriterien **naturreine Gourmet-Bergapfelsäfte: sortenreine**, 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**.

Bergapfelsaft & Wildheidelbeere



Produktlinie: CUVÉE

Verkehrsbezeichnung: Fruchtsaft aus Apfel (80%) & Wildheidelbeere (20%)

Saftkomposition aus unseren reifen, handgepflückten Bergäpfeln und Wildheidelbeersaft. Garantiert naturbelassen und unverfälscht.

Bergapfelsaft & Wildheidelbeere: purpurviolett, Aromen von Berg und Wald, mild am Gaumen, leichte Süße

Der nachtblaue, hoch aromatische Wildheidelbeersaft verbindet sich mit unserem Bergapfelsaft zu einer charaktervollen Cuvée von nahezu undurchsichtigem purpurviolett. Die waldigen Noten der Heidelbeere sind gut eingebunden in die Süße des Apfelsaftes. Gemeinsam ergeben sie ein samtiges, weiches Mundgefühl mit einer starken Präsenz.



Serviertemperatur: 8 - 10°C



Besonders empfehlenswert zu Wildgeflügel, gegrilltem Fleisch, Hartkäse, Weihnachtsgebäck.



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 **zugewasene Zucker**.



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



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

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

Durchschnittliche Nährwerte je 100 ml

Energie	171 kJ	40 kcal
Fett	0 g	
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	
Kohlenhydrate	9 g	
davon Zucker	8,8 g	
Eiweiß	0 g	
Salz	0 g	
Brix-Wert	11	



SÄURE ○ ○ ● ○ ○ SÜSSE

01.01.2026

Thomas Kohl

Kohl | Bergapfelsäfte

Hauptstraße 35 | 39054 Unterinn am Ritten | Südtirol, Italien | Tel. +39 0471 35 94 42 | kohl@kohl.bz.it | www.kohl.bz.it

Bergapfelsaft & Wildheidelbeere



Produktlinie: CUVÉE

Verkehrsbezeichnung: Fruchtsaft aus Apfel & Wildheidelbeere

Flasche

Inhalt	750 ml	200 ml
Material	Glas	Glas
Flaschenfarbe	weiß	weiß
Verschluss Flasche	Schraubverschluss	Schraubverschluss
Flaschenhöhe	330 mm	200 mm
Durchmesser Boden	70 mm	57 mm
Durchmesser Kapsel	28 mm	28 mm
Flaschengewicht leer	400 g	215 g
Flaschengewicht voll	1.210 g	430 g

Karton

Kartoninhalt (Flaschen)	6	24
Kartonabmaße (H/B/L)	33,5x16x23,5 cm	21x22x33,5 cm
Kartongewicht voll	7.530 g	10.680 g

Europalette

Kartons pro Ebene	25	10
Lagen pro Palette	4	6
Gewicht	753 kg	640,8 kg
Palettenabmaße (H/B/L)	134x80x120 cm	126x80x120 cm

Allgemeines

Artikelnummer	G075106	G020106
EAN-Code Flasche	8032841270238	8032841270436
EAN-Code Karton	8032841271099	8032841271198
Zollnummer	2009.9059	
Ursprungsland	Italien	

