

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 **Durstlöscher** für Zwischendurch und andererseits eine **elegante** und feine Alternative zum Wein als **Speisenbegleiter**.

## Gravensteiner



**Produktlinie: GOURMET**

### 100% sortenreiner Bergapfelsaft - naturtrüb

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

**Bergapfelsaft:** leichtes Strohgelb, würziges Aroma, spritzig, erfrischender Abgang

Der Bergapfelsaft der Sorte „Gravensteiner“ trägt ein fröhliches Strohgelb und bezaubert mit einem unverwechselbaren Aroma aus Blumen, zarten Zitrusnoten, Pampelmuse und Gewürzen. Am Gaumen hat der Saft viel zu bieten: er ist spritzig und hinterlässt eine anhaltende Frische.

**Der Apfel:** Der Sommerapfel Gravensteiner ist ein Zufallssämling und einer der wohlschmeckendsten Äpfel Europas. Die Früchte sind mittelgroß bis groß, zur Zeit der Reife gelb mit mittelfestem, sehr saftigem Fruchtfleisch.



**Serviertemperatur:** 8 - 10°C



**Besonders empfehlenswert** zu rohem Fisch, Meeresfrüchten, Krustentieren, gebundenen Cremesuppen.



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 **zugewetzte 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	189 kJ	44 kcal
Fett	0 g	
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	
Kohlenhydrate	11g	
davon Zucker	9,4 g	
Eiweiß	0 g	
Salz	0 g	
Brix-Wert	11 - 12	



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](http://www.kohl.bz.it)

## Gravensteiner



### Produktlinie: GOURMET

100 % sortenreiner Bergapfelsaft - naturtrüb

#### Flasche

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

#### Karton

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

#### Europalette

Kartons pro Ebene	25
Lagen pro Palette	4
Gewicht	753 kg
Palettenabmaße (H/B/L)	134x80x120 cm

#### Allgemeines

Artikelnummer	G075005
EAN-Code Flasche	8032841270245
EAN-Code Karton	8032841271020
Zollnummer	2009.7199
Ursprungsland	Italien

