

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**.

RubINETTE



Produktlinie: GOURMET

100% sortenreiner Bergapfelsaft - naturtrüb

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

Bergapfelsaft: helles Strohgelb, vielschichtiges Bukett, kräftig und harmonisch, anhaltend

Schon die Farbe ist elegant: ein helles Strohgelb, changierend mit Untertönen von Rosé und Apricot. Der Bergapfelsaft der Sorte „Rubinette“ bietet ein intensives Bukett von Aromen wie Trockenfrüchten, Datteln, Quitten und Marillen, gewürzt mit einer dezenten Vanillenote. Elegant und füllig am Gaumen, erfreut der Saft mit einem langen Abgang.

Der Apfel: Die Sorte Rubinette ist eine Kreuzung zwischen Golden Delicious und Cox Orange. Klein bis mittelgroß, gelblich-grün und sonnseitig meist gerötet, hat die Rubinette festes, knackiges Fleisch und ist sehr saftig.



Serviertemperatur: 8 - 10°C



Besonders empfehlenswert zu feinem Ziegenkäse, leichten und würzigen Gemüse- und Fleischgerichten.



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 **zugesetzte 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 | 204 kJ | 48 kcal |
| Fett | | 0 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | | 0 g |
| Kohlenhydrate | | 12 g |
| davon Zucker | | 12 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

Rubinette

Produktlinie: GOURMET



100 % sortenreiner Bergapfelsaft - naturtrüb

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 mcm | 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 | G075004 | G020005 |
| EAN-Code Flasche | 8032841270269 | 8032841270597 |
| EAN-Code Karton | 8032841271044 | 8032841271426 |
| Zollnummer | 2009.7199 | |
| Ursprungsland | Italien | |

