

Höchster Apfelgenuss Für Gourmets



100%

NATÜRLICHER DIREKTSAFT
AUS BERGÄPFELN

Pur



Geschmack und Qualität eines Apfelsaftes entstehen, solange die Frucht noch am Baum hängt. Jede unserer Bergapfelsorten wird deshalb liebevoll gepflegt und entwickelt sich höchst individuell: Aromen und Konsistenz jeder Sorte sind unverwechselbar! Die Vielfalt der Geschmacksnoten findet sich in unseren sortenreinen GOURMET-Säften wieder.



im Stielglas servieren



kühl genießen



vegan



glutenfrei

Apfelsaft Rouge

Kirschrot, fruchtiges Bukett, elegant, mit toller Frische, anhaltend

Besonders empfehlenswert als Aperitif, zu Antipasti von Fisch und Fleisch, asiatischen Gerichten.

SÄURE ● ○ ○ ○ ○ SÜSSE

Apfelsaft Gravensteiner

Leichtes Strohgelb, würziges Aroma, spritzig, erfrischender Abgang

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

SÄURE ○ ● ○ ○ ○ SÜSSE

Apfelsaft Sonnenglanz

Intensives Strohgelb, feine Zitrus- und Pinienaromen, vollmundig und erfrischend

Besonders empfehlenswert zu leichten Vorspeisen, frischen Salaten, Fisch und hellem Fleisch sowie zu mildem Käse.

SÄURE ○ ● ○ ○ ○ SÜSSE

Apfelsaft Rubinette

Helles Strohgelb, vielschichtiges Bukett, kräftig und harmonisch, anhaltend

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

SÄURE ○ ○ ● ○ ○ SÜSSE

Apfelsaft Pinova

Helles Strohgelb, fruchtige, blumige Aromen, vollmundig, mild im Abgang

Besonders empfehlenswert zu feinwürzigen Pastagerichten, gebratenem hellem Fleisch, gereiftem Schnittkäse.

SÄURE ○ ○ ○ ● ○ SÜSSE

Apfelsaft Jonagold

Helles Strohgelb, reifes Birnenaroma, süß, weich und elegant, seidig im Abgang

Besonders empfehlenswert zu Antipasti mit Frischkäse, kräftigen Risotti, gebratenem Fleisch, Kuchen, Feingebäck.

SÄURE ○ ○ ○ ○ ● SÜSSE

KOHL

Bergapfelsäfte

Hauptstraße 35
39054 Unterinn am Ritten
Südtirol, Italien

www.kohl.bz.it





Apfelsaft vom Berg

Pur oder als Cuvée

Fruchtige Süße, erfrischende Säure, ein bezauberndes Farbenspiel und faszinierende Aromen – das alles steckt in meinem Bergapfelsaft.

Auf fast 1.000 Metern Seehöhe am Ritten in Südtirol gewachsen, entstehen nach allerhöchsten Qualitätskriterien meine naturreinen, direkt gepressten Bergapfelsäfte. Sie werden durch schonende Pasteurisierung haltbar gemacht und enthalten keine Konservierungsmittel und zugesetzte Zucker.

Als feine Erfrischung für Zwischendurch oder als elegante Speisenbegleiter: meine Bergapfelsäfte sind ein unvergleichliches Geschmackserlebnis – die feine Art, Apfelsaft zu genießen.

Thomas Kohl
Erster Apfelsaft-Affineur Italiens

Cuvée



Cuvéés aus Bergapfelsaft, die mit einer Frucht, einer Beere, einem Gemüse oder mit Auszügen spannender Aromen verfeinert werden. Die charakterstarken Aromen der Bergapfelsäfte werden durch die fruchtig-feinen Begleiter perfekt ergänzt – ein wunderbar erfrischendes Geschmackserlebnis, wie man es bei Apfelsäften bisher nicht gekannt hat.



im Stielglas servieren



kühl genießen



vegan



glutenfrei

Apfelsaft &

Johannisbeere

Elegantes Duo in süß-sauer, reife Fruchtnoten, edel und anhaltend frisch

Besonders empfehlenswert zu Speck, Käse und Wurst, Vorspeisen aus Teigwaren, gegrilltem Fleisch.

SÄURE ●○○○○ SÜSSE

Mandarine

Vollmundige Präsenz, aromatisch, frisch mit spannendem Zusammenspiel von Süße und Säure

Besonders empfehlenswert zu Sommersalaten, vegetarischen Speisen, Muscheln und Krustentiere, Kuchen und Hefegebäck.

SÄURE ○●○○○ SÜSSE

Marille

Fruchtintensiv, samtige Struktur, edel und anhaltend

Besonders empfehlenswert zu süßen Gerichten, Eierspeisen, Soufflés, Schokolade, mildem Schnittkäse.

SÄURE ○●○○○ SÜSSE

Apfelmintze

Belebende Frische, feine Würze, wunderbar kühlendes, sattes Aroma

Besonders empfehlenswert als Aperitif, zu Fingerfood, sommerlichen Salaten, leichten Vorspeisen.

SÄURE ○●○○○ SÜSSE

Ananas

Frische, exotische Aromen, lebendig und harmonisch mit einem klaren Abgang

Besonders empfehlenswert zu Reissalat mit Gemüse, Currygerichten, Blauschimmelkäse, Hefegebäck und Pancakes.

SÄURE ○○●○○ SÜSSE

Wildheidelbeere

Purpurviolett, Aromen von Berg und Wald, mild am Gaumen, leichte Süße

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

SÄURE ○○○●○ SÜSSE

Hopfen

Strohgelb, intensive vegetabile Noten, herbe Würze, seidiger Nachhall

Besonders empfehlenswert zu würzigen, scharfen, gegrillten Gerichten, Pizza, kräftigen Käsesorten, Süßspeisen aus Kaffee.

SÄURE ○○●○○ SÜSSE

Pfirsich

Reifes, rundes Aroma, leichte Süße, samtig im Mund

Besonders empfehlenswert zu Schokolademousse, Torten, Strudel, Hartkäse.

SÄURE ○○●○○ SÜSSE

Holunderblüte

Strohgelb, geheimnisvoll verspielt, blumig und zartfrisch, vielschichtig

Besonders empfehlenswert als Aperitif, zu gegrilltem Gemüse und Fisch, Pasta mit Muscheln oder Krustentiere, Creme-Desserts.

SÄURE ○○○●○ SÜSSE

Birne

Elegante Aromatik, geschmeidig und süß, samtig, rund und sehr anhaltend

Besonders empfehlenswert zu pikanten Gerichten, geräuchertem Fleisch, würzigen Käsesorten, Schokolade.

SÄURE ○○○○● SÜSSE

Karotte

Erdig, nussig, süß mit feiner Säure und mittellangem Nachhall

Besonders empfehlenswert zu asiatischen Speisen, kräftigen Fischgerichten, würzigen Risotti, Schnittkäse.

SÄURE ○○○○● SÜSSE