

TRAUBEN- MOST

Zipperle

Mit Sicherheit das Beste.



Was ist das Besondere an einem Most? Von einem „normalen“ Fruchtsaft unterscheidet er sich in erster Linie durch die Art der Herstellung: Most wird nicht filtriert und behält dadurch seine naturtrübe Farbe und den vollmundigen Geschmack – typisch für die Törggelen-Zeit. Dass für den Traubenmost von Zipperle nur frische Früchte aus allerbesten Anbaugebieten verwendet werden, versteht sich von selbst.

Ansonsten steht der Traubenmost seinem Bruder, dem Traubensaft, in nichts nach. Er vereint den köstlichen Geschmack mit dem natürlichen Zuckergehalt der frischen Trauben und ist damit nicht nur ein leckerer Saft, sondern auch ein schneller und gesunder Energielieferant ohne jegliche Zusatzstoffe.

ZUTATEN:

Roter Traubenmost.

DURCHSCHNITTLICHER NÄHRWERT VON 100 ML:

| | |
|-----------------------------|------------------|
| Energie | 308 kJ/72,4 kcal |
| Fett | 0,1 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,04 g |
| Kohlenhydrate | 17,3 g |
| davon Zucker | 17,1 g |
| Eiweiß | 0,21 g |
| Salz | <0,01 g |

ERHÄLTLICH:

1000 ml Mehrwegglasflasche


MEHRWEG
Leer gemacht - zurückgebracht!

Weil sie so oft wiederverwendet wird, produziert die Mehrwegglasflasche weniger Abfall als eine Plastikflasche. Sie schont Rohstoff- und Energieressourcen, ist geschmacksneutral und braucht kürzere Wege – eine rundum umweltfreundliche Sache, vom ersten bis zum letzten Schluck. Schau dir an, was sie alles kann: www.mehrwegglas.info