



Saft ist nicht gleich Saft!

Pur sind Säfte ein erfrischender Hochgenuss, aber auch in deftigen und süßen Soßen, Desserts, Mixgetränken und Bowlen sind sie das fruchtige i-Tüpfelchen. Einen wohl-sortierten Saftvorrat sollte man deshalb immer im Hause haben. Fruchtsäfte lassen sich bei Zimmertemperatur problemlos lagern. Angebrochene Flaschen, bzw. Packungen gehören aber unbedingt in den Kühlschrank.

Wir haben für Sie einmal aufgelistet, welche Unterschiede bei Säften bestehen:

Direktsaft

besteht aus 100 % Fruchtsaft, bzw. Fruchtmark und wird besonders schonend im Herkunftsland abgefüllt.

Beste Qualitätsstufe.



Fruchtsaft

ist Saft aus 100 % gepresstem Obst. Für den Transport darf Wasser entzogen werden, das am Ort der Füllung wieder zugesetzt wird. In der Regel kein Zuckerzusatz.

Fruchtnektar

wird aus Fruchtsaft oder Fruchtmark unter Zugabe von Wasser und Zucker hergestellt. Der Mindestfruchtgehalt liegt je nach Fruchtart zwischen 25 und 50 Prozent.

Fruchtsaftgetränk

besteht aus 30 % Fruchtsaft bei Trauben und Kernobst. 10 % Fruchtsaft sind bei anderen Früchten vorgeschrieben. Hier sind Aromen, Farb- und Konservierungsstoffe zugelassen.