

Das bietet nur die einzigartige Rabenhorst-Qualität.

- Über 100 Jahre Erfahrung in der Herstellung hochwertiger Direktsäfte
- Nur die besten Früchte, möglichst nachhaltig angebaut
- Hauseigene Kelterung – die Rabenhorst Einmalpressung
- Ausschließliche Verwendung von Direktsäften
- Keine Verwendung von Konzentraten
- Strengste Qualitätskontrollen für Rohwaren und Produktion
- Besonders schonende Abfüllung
- Schützende Rabenhorst-Braunglasflasche

Nur so entstehen Säfte mit einem Maximum an lebenswichtigen Inhaltsstoffen und unverfälscht natürlichem Geschmack

Rabenhorst – wissen, was gut tut.

Entdecken Sie die ganze Vielfalt der über 60 Säfte von Rabenhorst unter www.rabenhorst.de

Saft ist nicht gleich Saft.

Ein Überblick über die verschiedenen Qualitäten von Fruchtsaftgetränken.



Haus Rabenhorst O. Lauffs GmbH & Co. KG
Rabenhorststraße 1 • 53572 Unkel
Tel. +49 2224 18 05-100 • Fax +49 2224 18 05-70

info@rabehhorst.de • www.rabenhorst.de

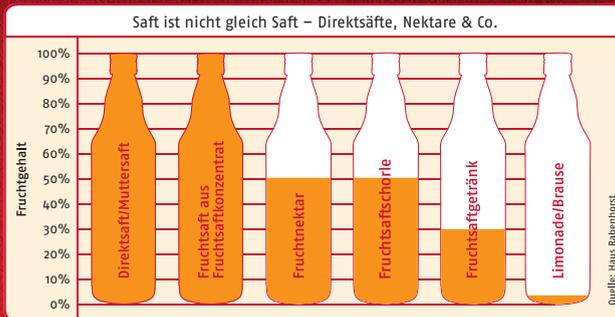
Art.-Nr. 119177/516

Rabenhorst®
WISSEN, WAS GUT TUT.

Saftige Vielfalt!

Wer vor einem gut sortierten Getränkeregale steht, der sieht sich einer großen Auswahl fruchthaltiger Getränke gegenüber. Damit die Wahl nicht zur Qual wird, gibt es Entscheidungshilfen.

Der Gesetzgeber regelt mit der „Fruchtsaftverordnung“ und den „Leitsätzen für Erfrischungsgetränke“ die Bezeichnung von fruchthaltigen Getränken. Das Etikett informiert den Verbraucher jeweils über den Inhalt. In der folgenden Übersicht erkennt man, wieviel Frucht in der Flasche ist



Direktsaft/Muttersaft

- 100 % Frucht
- ein Naturprodukt aus direkt gepressten Früchten
- ohne Farbstoffe
- ohne Konservierungsstoffe
- ohne Zusatz von Zucker
- Muttersaft/Purer Direktsaft: ein Direktsaft, der zusätzlich nur wenig gefiltert wird und so ein Maximum an natürlichen Inhaltsstoffen enthält
- auch als Mischung: Mehrfruchtsaft oder mit einer ausgewogenen Vitaminmischung angereichert als Multivitaminmischsaft



Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat

- 100 % Frucht
- Fruchtsaftkonzentrat, Wasser und rückgeführte Aromen
- ggf. Fruchtzellen (z. B. Orangen)

Von Rabenhorst gibt es aus Qualitätsgründen keinen Fruchtsaft aus Konzentrat.

Fruchtnektar

- mind. 25 bis 50 % Fruchtgehalt je nach Fruchtart, oftmals liegt der Fruchtgehalt auch darüber
- ohne Farbstoffe
- ohne Konservierungsstoffe
- ermöglicht ein genussreiches Getränk aus sauren und dickflüssigen Früchten



Fruchtsaftschorle

- enthält Fruchtsaft und/oder Fruchtmark und Wasser
- versetzt mit Kohlensäure
- Fruchtgehalt wie bei Fruchtnektar, in der Regel aber höher
- z. T. Aromen

Von Rabenhorst gibt es keine Fruchtsaftschorlen.

Fruchtsaftgetränk

- Fruchtgehalt geringer als bei Fruchtnektar.
 - mind. 30 % Fruchtgehalt bei Kernobst, wie z. B. Apfel oder Traube
 - mind. 10 % bei anderen Früchten und Mischungen
 - mind. 6 % bei Zitrusfrüchten
- enthält darüber hinaus Wasser, natürliche Fruchtaromen, evtl. Zucker und Genussäure
- ohne Konservierungsstoffe

Von Rabenhorst gibt es aus Qualitätsgründen keine Fruchtsaftgetränke.

Limonade oder Brause

- Kein gesetzlicher Mindestgehalt an Fruchtsaft
- Wasser
- Zucker oder Süßungsmittel
- Farb- und Aromastoffe

Von Rabenhorst gibt es keine Limonaden oder Brausen.