



FALTER INFORMATIONEN ÜBER FRUCHTSAFT & CO

FRUCHTSAFT

- 100 % Saft
- ohne Farbstoffe
- ohne Zucker
- ohne Konservierungsstoffe

FRUCHTSAFT AUS KONZENTRAT

Dem frisch gepressten Saft wird unter Vakuum und Wärme das Wasser entzogen. Dadurch erhält man eine zähflüssige Masse - das sogenannte Fruchtsaftkonzentrat. Diesem Fruchtsaftkonzentrat wird vor dem Abfüllen die Menge des bei dem Konzentrierungsprozess entzogenem Wassers wieder zugefügt - und kein bisschen mehr!



100% DIREKTSAFT

Der frisch gepresste Saft wird direkt nach dem Pressen der Früchte in Tanks eingelagert oder in die Flaschen abgefüllt.

FRUCHTNEKTAR

- je nach Fruchtart 25 bis 50 % Fruchtsaftgehalt
- ohne Farbstoffe
- ohne Konservierungsstoffe

Falter Fruchtsaft wird aus Früchten hergestellt, die von Natur aus so viel Fruchtsäure oder Fruchtfleisch enthalten, dass sie erst mit Wasser und Zucker trinkfertig gemischt werden müssen. Solche Früchte sind z.B. Schwarze Johannisbeeren, Sauerkirschen, Pfirsiche oder Maracujas. Fruchtnektare können anstatt Zucker auch mit Süßstoffen gesüßt werden. Manche Fruchtnektare sind daher auch als Diät-Produkte erhältlich.



FRUCHTSAFTGETRÄNK

- je nach Fruchtart 6 bis 30% Fruchtsaftgehalt

Fruchtsaftgetränke zählen zu den Erfrischungsgetränken. Der Fruchtsaftgehalt wird durch die Fruchtart festgelegt. Neben Wasser, Zucker und Süßstoffen dürfen auch Genussäuren und Aromen als Geschmacksgeber eingesetzt werden.



FRUCHTSAFT, FRUCHTNEKTAR und **FRUCHTSAFTGETRÄNKE** sind NATURPRODUKTE.

Sie sollten daher kühl gelagert und nach Anbruch innerhalb weniger Tage verbraucht werden.

Alle für Sie wichtigen Informationen, wie z.B. Fruchtsaftgehalt oder die Angaben über die Süßung finden Sie auf dem Etikett.

**FALTER**

Fruchtsaft GmbH, 69434 Heddesbach, Tel.: 06272/ 9212-0, FAX 06272/ 9212-12
eMail info@falter-fruchtsaft.de, www.falter-fruchtsaft.de