

1048

WIDUM BAUMANN

Bio Bergapfelsaft



Lage

Auf 1.048 Metern Seehöhe, an den sonnigen Hängen des Salten zwischen Bozen und dem Sarntal, reifen Äpfel mit einem unverwechselbaren Geschmack. Die Früchte, die wir hier seit 40 Jahren anbauen, können aufgrund der großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht ihr Aroma voll entfalten und sind reich an wertvollen, natürlichen Inhalts- und Nährstoffen. Die Frische des Produktes, eine umsichtige Verarbeitung unter Beachtung der Bio-Richtlinien und der Verzicht auf jeglichen Zusatzstoff: So entsteht ein hochwertiger Apfelsaft, der mehrfach als einer der besten in Südtirol ausgezeichnet wurde.

Ertrag pro Hektar: 4 wgg/ha

Verarbeitung

Der Bergapfelsaft von Widum Baumann wird aus frisch geerntetem Obst produziert. Gepresst wird normalerweise im November. Nur so produziert man eine herausragende Saftqualität, die sich im Vergleich zu den Säften aus gelagertem Obst durch Frische und Frucht eindeutig hervorhebt. Ein Teil Fruchtfleisch bleibt nach dem Pressvorgang erhalten. Das macht die natürliche Trübe aus und bedingt unter anderem einen höheren Anteil an Antioxidantien als in gefilterten Säften.

Nichts als Apfel in der Flasche

Nach dem Pressen kommt der Saft direkt in die Flasche - ohne jeglichen Zusatzstoff. Nur beste Äpfel der fünf Reinsorten Golden Delicious, Red Delicious, Jonagold, Topaz und Pinova werden verarbeitet. Bei Topaz und Pinova handelt es sich um resistente Biosorten, die ohne Behandlung reifen können. Eine schonende Erhitzung auf 78 Grad sowie der hohe Säure- und Zuckergehalt garantieren die Haltbarkeit. Durch die Nachreifung in der Flasche konserviert sich der Apfelsaft natürlich von selbst, wie in alten Zeiten.

Abfüllung:	November 2022
Flaschen:	40.000 - 1,0 l 25.000 - 0,25 l
Analysedaten:	Restzucker: 106 g/l Gesamtsäure: 4,66 g/l pH-Wert: 3,32

Beschreibung

Dieser Apfelsaft ist ein Cuvée aus mehreren Sorten, im selben Verhältnis wie die Äpfel am Hof wachsen. Jedes Jahr ergibt sich eine etwas andere Feinabstimmung, die von der Wärme oder Kälte im jeweiligen Jahrgang, von der Ernte und von der Reife der Früchte abhängig ist. Im Geschmack ist er cremig, breit, rund und fleischig-fruchtig.

Temperatur: 8° C bis Zimmertemperatur

Lieblingsglas: Weißweinglas



Organismo di controllo autorizzato
dal MiPAAF IT-BIO-013
Agricoltura Italia
Operatore controllato Nr. BZ-01778-AB

widum-baumann.com



Qualität vom Bauern
Qualität dal maso

