



TRAUBEN-
MOST



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 Törggele-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.

DURCHSCHNITTTLICHER 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.