Erzeugung

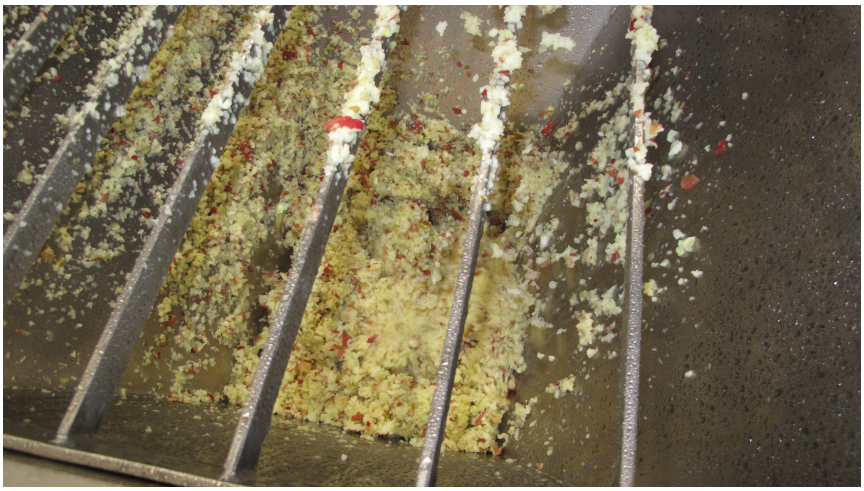
Wie entsteht unser Apfelsaft?

An zwei Tagen im Herbst erfolgt die Annahme der gesammelten Äpfel aus allen sieben Apfel-Grips-Gemeinden direkt in Weidenberg. Die angenommenen Äpfel werden zur Kelterei gefahren. Dort werden sie gewaschen und anschließend in einer Obstmühle fein vermahlen.



Der Obstbrei wird zur Obstpresse gepumpt. Die Bandpresse presst durch immer enger werdende, sich drehende Walzen den Rohsaft ab. Anschließend wird der Apfelsaft in der Zentrifuge von festeren Stoffen getrennt. Die feineren Stoffe bleiben als Trub in unserem naturtrüben Apfelsaft.

Würde man klaren Apfelsaft machen wollen, müssten jetzt mehrfach Filtrierungen und Ausfällungen erfolgen. Auf diese aufwändige und mit geschmacklichen Verlusten verbundene Bearbeitung verzichten wir bewusst beim „Apfel-Grips“-Saft. Er soll so naturbelassen wie möglich sein. Damit der Apfelsaft haltbar wird, erfolgt eine kurze Erhitzung und dann sofort die Abfüllung.



Im Gegensatz zu vielen preiswerten Säften, die aus billigerem Apfelsaftkonzentrat durch Rückverdünnung hergestellt werden, hat unser „Apfel-Grips“-Saft noch das volle Fruchtaroma und den natürlichen Geruch - fast so wie selbstgepresster Saft.

Schmecken Sie den Unterschied!