

# Rabenhorst®

## BIO-SCHWARZER JOHANNISBEERSAFT · PURER DIREKTSAFT AUS ERSTER PRESSUNG · 100 % FRUCHTGEHALT

Sorgfältig ausgewählte, Vitamin C-reiche schwarze Johannisbeeren von bester Qualität werden in unserer hauseigenen Kelterei zu einem aromatischen Saft erster Güte verarbeitet. Die erlesenen Beeren werden nur einmal gepresst. So entsteht ein wirklich purer Direktsaft mit der ganzen Fülle seiner natürlichen Inhaltsstoffe.

**Zutaten:** Bio-Schwarzer Johannisbeersaft

### In 100 ml:

Brennwert	129 kJ (30 kcal)	Vitamin C	80 mg/100 %*
Fett	< 0,5 g		
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g		
Kohlenhydrate	7,2 g		
davon Zucker	7,2 g		
Ballaststoffe	< 0,5 g		
Eiweiß	< 0,5 g		
Salz	< 0,01 g		

\* Anteil der Referenzmenge gemäß Europäischer Union (NRV)

Über 100 Jahre Wissen um die Handwerkskunst der Safterstellung spiegeln sich bei Rabenhorst in jedem einzelnen Schritt wider, angefangen bei der sorgfältigen Auswahl der Rohwaren bis hin zur schonenden Abfüllung. Das gewährleistet einen hohen Qualitätsstandard, den man schmeckt.

Eine Tagesportion à 100 ml deckt die Referenzmenge an Vitamin C zu 100 %.



DE-ÖKO-005  
EU-Landwirtschaft

**vegan**

Wir empfehlen eine ausgewogene und abwechslungsreiche Ernährung und eine gesunde Lebensweise.



PZN – 16887927

Bitte vor dem Öffnen die Flasche schütteln. Die angebrochene Flasche stets verschließen und im Kühlschrank aufbewahren; innerhalb von 8 Tagen aufbrauchen.

Haus Rabenhorst  
53572 Unkel/Rhein  
www.rabenhorst.de



1020

Inhalt: e 700 ml

Mindestens  
haltbar bis: