



Produkte Beschrieb – Bio Hochstamm-Produkte

Produkt:	Wildobstsaft
Produzenten Früchte:	ArboVitis, Frick; Eulenhof, Möhlin
Verarbeitung:	ArboVitis, Frick in den Räumen der FiBL Weintrotte
Früchte/Sorten:	50% Kirschen, 50% Wildobst; Holunder, Mispel, Kornelkirschen, Schwarzdorn, Weissdorn, Speierling, Brombeere, Pflümüli, Hagenbutten, Wildbirnen, Sanddorn; die Zusammensetzung kann jährlich variieren.
Zutaten:	100 % Fruchtsaft
Verarbeitungs-Schritte: (Verfahren / Temperaturen):	Ernte von Hand in Körbe, Verlesen und Einmischen, Kühlung bei 2°C Pressen: in der Hydraulischen Weinpresse, durch Baumwollsäcke, erneute Kühlung bei 2° C Abfüllen: Pasteurisiert bei 79 – 82 °C, Durchlaufpasteur Mit vollautomatischer Füllanlage
Verpackung:	Glas-Flaschen
Verpackungseinheit:	2 dl Flaschen, Harassen à 24 Flaschen