

Presseinformation

NEU: Rabenhorst Bio-Direktsaft Sauerkirsche jetzt auch in 700/750 ml-Braunglasflaschen

Mit der Erweiterung des Sauerkirsch-Sortiments neben der bestehenden 330 ml-Flasche begegnet das Familienunternehmen der stetig wachsenden Nachfrage außerhalb der Kirsch-Jahreszeit

Unkel / Köln, Februar 2024. Rabenhorst Muttersäfte, also 100 Prozent pure Direktsäfte aus erster Pressung, erfreuen sich nicht nur großer Beliebtheit bei allen Saftfans, sondern stellen auch regelmäßig die hervorragende Qualität der Saftexperten aus Unkel am Rhein unter Beweis: Zahlreiche Direktsäfte aus der Range konnten bereits bei Auszeichnungen durch die Ernährungsbranche überzeugen. Da einige der Säfte bisher nur in den kleineren 330 ml-Braunglasflaschen erhältlich waren, aber die Nachfrage nach größeren Gebinden besteht, erweitert Rabenhorst nun für den Bio-Direktsaft Sauerkirsche das Angebot auch auf die 700/750 ml-Größen.

Biokirschen-Direktsaft in höchster Qualität auch außerhalb der Kirsch-Saison

In der hauseigenen Produktion des Familienunternehmens Haus Rabenhorst werden die sorgfältig ausgewählten, aromatischen Sauerkirschen in Bio-Qualität zu einem hochwertigen Bio-Direktsaft verarbeitet. Durch die schonende Verarbeitung bleiben die natürlichen Inhaltsstoffe der Frucht weitestgehend erhalten. Rabenhorst Sauerkirsch-Muttersaft enthält zu 100 Prozent reinen Saft aus der Frucht. In der charakteristischen, nachhaltigen Rabenhorst Braunglasflasche abgefüllt, ist der Direktsaft vor äußeren Einflüssen geschützt und seine natürlichen Inhaltsstoffe bleiben optimal erhalten. So kann auch außerhalb der Kirsch-Jahreszeit der volle Geschmack der Frucht genossen werden.

AB JANUAR ERHÄLTlich:

Rabenhorst Bio-Direktsaft Sauerkirsche (750 ml): 8,49 Euro (UVP)

Rabenhorst Bio-Direktsaft Sauerkirsche (700 ml): 8,49 Euro (UVP)

Weitere Informationen unter www.rabenhorst.de

Über Rabenhorst:

Rabenhorst steht für über 125 Jahre Wissen und Erfahrung in der Herstellung wohltuender Säfte in Premium-Qualität. Aus erlesenen Früchten werden mit Fingerspitzengefühl und Handwerkskunst hochwertige Direktsäfte kreiert. Die unverfälschten Zutaten und das schonende Herstellungsverfahren – überwiegend in der hauseigenen Kelterei – garantieren nicht nur einen ausgezeichneten, natürlichen Geschmack, sondern auch eine Vielzahl an natürlichen Inhaltsstoffen. Mit den Rabenhorst Säften kann man sich ganz leicht etwas Gutes tun – für den persönlichen Wohlfühl-Moment im turbulenten Alltag.