

MOSTO
D'UVA

Zipperle

Qualità garantita.



Qual è la particolarità del mosto? In primo luogo si distingue dal succo di frutta "normale" per le modalità di produzione: il mosto non viene filtrato e quindi mantiene il suo colore naturalmente torbido e il gusto pieno tipici del periodo del Törggelen della tradizione altoatesina. Ovviamente per il mosto d'uva Zipperle utilizziamo solo frutta fresca selezionata dalle migliori zone di coltivazione.

Per il resto il mosto d'uva non è inferiore in nulla a suo fratello, il succo d'uva. Il contenuto zuccherino naturale dell'uva fresca si sposa a un sapore intenso, quindi oltre a essere un succo gradevole al gusto è anche un energetico sano e veloce, senza aggiunta di additivi.

INGREDIENTI:

Mosto d'uva rosso.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 ML:

Energia	308 kJ/72 kcal
Grassi	<0,5 g
di cui acidi grassi saturi	0,1 g
Carboidrati	17 g
di cui zuccheri	17 g
Proteine	<0,5 g
Sale	<0,01 g

FORMATO:

Bottiglia vuota a rendere da 1000 ml



VUOTO A RENDERE
Pieno va preso - vuoto va reso!

Riutilizzandolo più volte, il vuoto a rendere produce meno rifiuti di una bottiglia di plastica. Il vetro salvaguarda materie prime ed energia, non altera il sapore del contenuto e accorcia i tragitti nel trasporto merci. Ciò significa aver cura dell'ambiente dal primo all'ultimo sorso.