

Fanciòt

TRAUBENSAFT

KEIN ALKOHOL, NUR GESCHMACK UND GESUNDHEIT

OHNE ZUSATZ VON WASSER ODER ZUCKER

- **Rebsorte:** Assemblage von Moscato und Dolcetto.
- **Ertrag:** 10.000kg/ha.
- **Erziehungsform:** Guyot.
- **Lese:** September.
- **Erzeugergebiet:** Cossano Belbo.
- **Farbe:** Schwaches rubinrot mit Tendenz zu rosa.
- **Duft:** Intensiv und anhaltend, wie es für die Rebsorten, aus denen er besteht, typisch ist.
- **Geschmack:** Süß und aromatisch.
- **Effektiver Alkoholgehalt:** 0Vol.%.
- **Zubereitungsmethode:** Wie auch bei der Weinbereitung, erhält man den Most durch Pressen der Trauben, doch um den natürlichen Zucker der Trauben zu bewahren, wird der Most sofort gefiltert und pasteurisiert (kontrollierte Erwärmung), um die Hefen zu deaktivieren, die diesen gepressten Traubensaft sonst in Wein verwandeln würden. Ohne irgendwelche weiteren Zusätze wird das Erzeugnis unverzüglich trinkfertig in keimfreie Flaschen abgefüllt.
- **Abfüllung in Flaschen:** Oktober-November.
- **Lagerung:** Kühl und vor direktem Sonnenlicht geschützt. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 3-4 Tagen verbrauchen.



- **Kulinarische Verbindungen:** Da es sich um einen frischen, alkoholfreien und angenehmen Saft handelt, vermag er durchaus allen Geschmäckern gerecht zu werden, doch besonders die kleinen und auch größeren Kinder lieben ihn, passt er doch zu vielen Nahrungsmitteln und Gerichten.
- **Servier-Temperatur:** 8-10°C.
- **Flaschenformat:** 250 ml. und 750 ml.
- **Verpackung:** Packung mit 2 bis 12 Flaschen, je nach Flaschengröße.
- **Rat:** Der Saft kann direkt so, am besten kühl, getrunken werden, doch löscht er den Durst noch besser, wenn er mit bis zu 50% Wasser verdünnt wird. Darüber hinaus ist er sehr gut für die Zubereitung von Cocktails oder Aperitifs mit trockenem Weißwein oder Sekt geeignet.
- **Wissenswertes:** Den Tag mit einem Glas Traubensaft zum Frühstück zu beginnen, ist nicht nur eine Gaumenfreude, sondern auch eine Geste, die der Gesundheit zugute kommt, denn ein Schluck Traubensaft löscht den Durst und schenkt ausgewogene Nährstoffe und Energie. Die Beeren enthalten „bioaktive“ Substanzen, denen die wissenschaftliche Forschung antioxidative Wirkungen zugeschrieben hat, die sich günstig auf die Gesundheit auswirken, da sie die Risiken altersbedingter Krankheiten und von Herzkrankheiten verringern. Das Etikett ist nicht nur zum Erkennen der Herkunft wichtig, sondern auch, um den prozentualen Fruchtanteil im Saft zu kontrollieren: unserer ist ein Saft mit 100% Traubenanteil und ohne den Zusatz von Wasser, Zucker oder sonstigem. Er wird ausschließlich aus den von unserem Betrieb erzeugten, verlesenen und Gepressten Trauben gewonnen. Da es sich um ein durch und durch natürliches Erzeugnis handelt, sind eventuelle Ablagerungen auf dem Flaschenboden kein Zeichen für den Verderb des Saftes.

