

## **Orangensaft Don Simon gekühlt**

Dieser reine Orangensaft ist in der Schweiz einzigartig und in konstant gekühltem Zustand ( 0 – 4 °C) 8 Wochen haltbar, ab Abfüllung.

In Geschmack und Optik, ist dieser Saft für den Konsumenten wie ein frisch-gepresster Saft. Durch die spezielle Herstellung entfallen die üblichen Merkmale der Pasteurisation, wie milchige Farbe und spezieller Geschmack.

Der Orangensaft wird aus erntefrischen Früchten in Spanien hergestellt. Nach dem Pressen, wird der Saft „flash pasteurisiert“, das heisst während nur 4 Sekunden auf 60 °C erhitzt. Anschliessend sofort abgekühlt und unter aseptischen Bedingungen Abgefüllt. Dank der sterilen Verarbeitung und dem schnellen Transport per Kühl-LKW ist es möglich, den Konsumenten und der Gastronomie / Hotellerie einen Orangensaft anzubieten, welcher sämtliche Qualitätsansprüche, wie Fruchtfleisch und frisches Aroma, erfüllt.

### **Folgende Merkmale charakterisieren dieses Produkt:**

- Reiner Orangensaft, nicht aus Konzentrat hergestellt.
- Keine Zusätze wie Zucker oder Aromen
- Sorgfältige Qualitätskontrolle der vollreifen Früchte
- Jede Produktion, wird im Labor untersucht und erst nach Erfüllung aller Kriterien für den Verkauf freigegeben
- Konstante Niedertemperaturhaltung des Orangensaftes
- Sterile und aseptische Verpackung und Abfüllung

Importierte Orangen werden vom Exporteur ebenfalls gewaschen, jedoch anschliessend mit einem Wachs (Flavor Seal) bespritzt, um den Früchten ein besseres Aussehen zu geben, sie vor dem Austrocknen zu schützen und fäulnishemmend zu wirken. Werden diese Früchte in der Schweiz gepresst, gelangen vor allem beim mechanischen Auspressen Wachsrückstände und Schalenöl in den frischen Saft und verändern das Aroma auf unerwünschte Weise.

### **DON SIMON bedeutet für Sie und Ihre Kunden:**

- Ausgewogenes Preis-/Leistungsverhältnis
- Keine Saisonalen Schwankungen des Preises
- Konstante Qualität des Fruchtsaftes, Säure/Zucker
- Schonend zubereiteter und vitaminreicher Orangensaft
- Wenig Abfall, kein Warenverlust, keine Frischfruchtmanipulation
- Bedeutende Arbeitskraft-/Zeiteinsparung

### **Analytischer Parameter:**

	Einheit	Standart Wert	Toleranz-Wert
Refractometric brix	(20°C)	12	10,5 – 13
Säuregehalt	%, Zitronensäue	0,8	Weniger als 1,0
Ratio brix/säure		15	Min. 12
Fruchtfleisch	Vol. %	16	12 - 20
ph		3,5	3,2 – 3,8
Öle	mg/l		Weniger als 300

### **Durchschnittliche Nährwerte für 100 ml:**

Energie	40 Kal (170 KJ)
Proteine	0,6 g
Kohlenhydrate	10 g
Fett	0 g
Vitamin C	40 mg (60% der empfohlenen täglichen Einnahme)

### **⇒ Grösse / Einheit:**

- 1 Liter Giebel Tetra mit Schraubverschluss
- Karton à 6 Liter
- Palette à 750 Liter, 125 Kartons

### **Weitere Produkte nach dem gleichen, schonenden Herstellungsverfahren sind:**

- **Ananassaft**
- **Zitronensaft**
- **Gazpacho**

### **Details zur Produktion:**

Jose Carcia Garrion verfügt über die modernsten Fabriken in Spanien, welche alle mit den in Europa aktuellsten Zertifizierungen wie ISO überprüft sind.

Die Neuste Fabrik in Huelva befindet sich mitten in einer 1'500 Hektaren grossen Orangenplantage, in welcher nur die Besten Orangensorten zur Saftproduktion angepflanzt sind.

Der integrierte Prozess verhindert unnötige Transporte, welche sich nur zu Lasten des Produktes auswirken. Innerhalb von nur 24 Stunden werden die Früchte von der Ernte zu Saft verarbeitet. Dies ist für die Qualität äusserste wichtig, denn die Orange

ist eine sehr delikate Frucht, welche nach der Ernte sofort mit dem Abbau Ihrer wertvollen Eigenschaften beginnt.



Nach der Ernte kommen die Orangen in die Fabrik, wo sie als erstes gründlich gewaschen werden. Danach werden sie über ein Laufband in die Produktion geführt. Auf diesem Weg werden von Hand die beschädigten und nicht den Qualitätsanforderungen entsprechenden Früchte von Hand aussortiert.



Nun beginnt der vollautomatische Prozess.

Nach Grösse der Früchte aufgeteilt kommen sie zum Pressen. Dies geschieht mit den modernsten FMC Maschinen (absoluter Leader in Saft Press Maschinen)

Nach dem Pressen „sieht“ der Saft weder Licht noch Luft, das heisst bis zur Abfüllung ist es ein komplett geschlossenes System was für die einwandfreie Hygiene sowie für die Qualität äusserst wichtig ist.

Nach dem Pressen, wird der Saft „flash pasteurisiert“, das heisst während nur 4 Sekunden auf 60 °C erhitzt. Anschliessend sofort abgekühlt und in Kühl Tanks abgefüllt bis vom internen Labor das ok kommt, dass alle Parameter (Reinheit, Säure ec.) erfüllt sind. Danach wird unter aseptischen Bedingungen Abgefüllt.