

Don Simon Orangensaft

Dieser reine Orangensaft ist in der Schweiz einzigartig und in konstant gekühltem Zustand (0 – 4 °C) 10 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.

Produktion:

1. Analytische Kontrolle des Saftes sowie des Fruchtfleisches der Früchte von ausgewählten Händlern.
2. Gelagert in Kühlhäusern
3. Entzug des Sauerstoffes (zur Vermeidung von Oxidation), leichte Pasteurisation (während 4 Sekunden auf nur 60 °C). Aseptische Abfüllung in Giebel Tetra.
4. Mikrobiologische Kontrolle des abgefüllten Saftes.

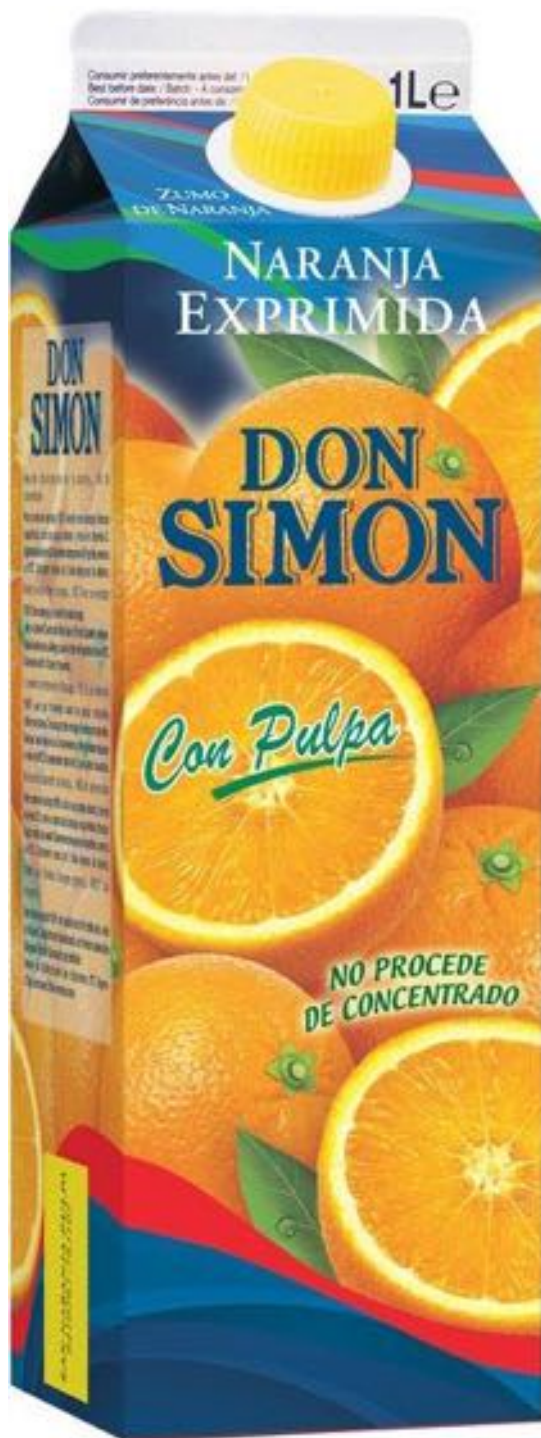
Da der Saft nur leicht pasteurisiert ist, muss er bei 0 - 4°C gelagert werden. Nach dem Öffnen innerhalb von drei Tagen konsumieren.

Folgende Merkmale charakterisieren dieses Produkt:

- ✦ Reiner Orangensaft, nicht aus Konzentrat hergestellt.
- ✦ Mit natürlichem Fruchtfleisch
- ✦ Sorgfältige Qualitätskontrolle der Vollreifen Früchte
- ✦ Jede Produktion, wird im Labor untersucht und erst nach Erfüllung aller Kriterien für den Verkauf freigegeben
- ✦ Konstante Niedertemperaturhaltung des Orangensaft
- ✦ Sterile und aseptische Verpackung und Abfüllung

DON SIMON bedeutet für Sie und Ihre Kunden:

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



Analytischer Parameter:

	Einheit	Standart Wert	Toleranz-Wert
Refractometric brix	(20°C)	11,5	10 - 13
Säuregehalt	%, Zitronensäure	0,55	Weniger als 0,6
Ratio brix/säure		21	15-23
Fruchtfleisch	Vol. %	16	12 - 20

Durchschnittliche Nährwerte für 100 ml:

Energie	39 Kal (205 KJ)	Proteine	0,25 g
Kohlenhydrate	10 g	Fett	0 g
Vitamin C	40 mg (60% der empfohlenen täglichen Einnahme)		