

Aroniasaft, 100 % Bio-Direktsaft, 3 l Saftbox (Apfelbeere)

Bio Aroniasaft – 100 % Bio-Direktsaft – praktische 3 l Saftbox – ohne Zusätze – 100 % Aronia

Keine Chance für freie Radikale! **Unser hochwertiger Bio Aroniasaft mit 3 Litern Inhalt wird schonend aus frischen Aroniabeeren (auch bekannt als Apfelbeere) gepresst und anschließend ohne jegliche Zusätze abgefüllt.** Die herausragenden Polyphenole unserer Bio-Aronia, insbesondere Anthocyane und Procyanidine, verleihen diesem Saft nicht nur seine tiefdunkle Farbe, sondern auch seinen charakteristisch leicht herb-süßen Geschmack. Der 100 % reine Bio Aroniasaft in der 3 Liter Box wird aus frischen Beeren gewonnen und ist ein wahres Geschmackserlebnis für Genießer. Er kann jedoch auch hervorragend zur Zubereitung erfrischender Schorlen dienen oder als fruchtige Ergänzung zu einer Tasse Tee genossen werden. Der Verwendung von Bio-Aroniabeeren-Saft sind praktisch keine Grenzen gesetzt.

Alle Vorteile der Bio Aroniasaft 3 Liter Saftbox im Überblick

bio-aroniasaft-im-glas

- Aronia Direktsaft, aus kontrolliert biologischem Anbau
- Inhalt bleibt geöffnet 3 Monate ohne Kühlung haltbar
- Einfache Entnahme über praktischen Zapfhahn
- Frische und Geschmack bleiben optimal erhalten
- Kein Pfand, sehr leicht und klein im Verhältnis zum Volumen
- Einfach und ökologisch zu entsorgen
- vegan, rein pflanzlich

Besonderheit von Bio Aronia Saft

Die Bio Aroniasaft 3 Liter Box mit 100 % Aronia-Direktsaft aus frischen Bio Aronia Beeren wird ohne Zuckerzusatz schonend hergestellt. Das sind 3 Liter urgesunder Genuss. In der praktischen Box mit Zapfhahn hält sich der Saft auch bereits geöffnet für ca. 3 Monate.

Botanische Informationen zur Aronia Beere

Die Aronia gehört zu den Wildfrüchten, vergleichbar mit Schlehen oder Hagebutten. Aroniapflanzen sind sehr robust in der Kultur und stellt weder klimatisch noch in Bezug auf die Kulturführung große Ansprüche. Die Aroniabeere ist auch bekannt als Apfelbeere oder schwarze Eberesche und wird manchmal mit dem Synonym schwarze Beere gehandelt. Ihr lateinischer Name lautet *Aronia melanocarpa*. Früher wurde sie in manchen Gebieten Deutschlands und Osteuropa häufiger kultiviert und verwendet. Heutzutage rückt diese Beere durch ihren hohen Gehalt an sekundären Pflanzenstoffen und Antioxidantien wieder verstärkt ins Blickfeld gesundheitsbewusster Konsumenten. Auch die Wissenschaft befasst sich zusehends mit der besonderen Wirkung von Aroniabeeren und Aroniasaft.

Aroniasaft ist reich an Anthocyanen

Die Aroniabeere hat einen enorm hohen Gehalt an sekundären Pflanzenstoffen, insbesondere Anthocyanen. Anthocyane sind Bestandteil der Farbstoffe in bestimmten Pflanzen oder Früchten. Ernährungswissenschaftlich sind sie durch ihr hohes antioxidatives und schützendes Potenzial bekannt. Als Antioxidantien schützen sie unsere Zellen vor den Einflüssen freier Radikale und oxidativem Stress. Diesbezüglich reiht sich der Aroniasaft in die Reihe anderer Vitalsäfte wie Granatapfelsaft oder Cranberrysaft ein.

Der Aronia Bio Direktsaft schmeckt relativ herb

Obwohl Aroniabeeren etwas herb schmecken, enthalten sie fruchteigenen Zucker (Fructose). Allerdings konnten Untersuchungen zeigen, dass der Saft aus der *Aronia melanocarpa* bei Diabetes Typ 1 und Diabetes Typ2-Patienten keine Erhöhung des Blutzuckerspiegels bewirkte. Bei der Süße der Aroniabeere handelt es sich um Sorbit, einem Zucker, der für Diabetiker geeigneter ist. Man hat sogar gesehen, dass 200 ml Aroniasaft 60 Min. nach Genuss zu einer Verringerung der Blutzuckerwerte führte.

Verzehrempfehlung des Aronia-Safts

Zur Optimierung Ihrer täglichen Versorgung mit Antioxidanten reichen bereits 100 ml einfach pur, als durstlöschender Schorle oder als fruchtiger Zusatz zu einer Tasse Tee. Der Verwendung sind praktisch keine Grenzen gesetzt.

Weitere Infos zur Bio Aroniasaft 3 Liter Saftbox der Kelterei Walther

Aroniasaft ist der Shooting-Star auf der Biofach 2007 bei Säften mit hoher antioxidativer Kapazität. Doch Aroniasaft ist nicht gleich Aroniasaft. Bei der Qualität kommt es vor allem auf die richtige Verpackung an. Der Journalist Gunther Schnatmann sprach mit Kirstin Walther, Chefin der gleichnamigen Traditionskelterei aus Arnsdorf bei Dresden, über Aroniasaft und warum die Qualität der Inhaltsstoffe besonders in der von der Kelterei Walther weiterentwickelten Saftbox garantiert werden kann.

Frage: Wenn sich der Saft so lange nach Öffnung hält, sind doch bestimmt Konservierungsstoffe oder Ähnliches zugesetzt?

Kirstin Walther: Nein, das Geheimnis der Saftbox ist die besondere Funktionsweise dieser Systemverpackung. Der Muttersaft wird bei uns unter vakuumähnlichen Bedingungen in einen lebensmittelechten PE-Beutel abgefüllt. Der integrierte Zapfhahn ist so konzipiert, dass nach Öffnung der Saftbox beim Zapfen kein Sauerstoff an den Saft gelangen kann. Selbst wenn der Zapfhahn tausendmal geöffnet und geschlossen wird, sorgt das integrierte elastische Ventil dafür, dass die Qualität und Frische bis zu drei Monaten wie am Tag der Öffnung erhalten bleibt.

Frage: Wo ist denn der Vorteil gegenüber herkömmlichen Flaschen?

Kirstin Walther: Abgesehen vom Preisvorteil der Bio Aroniasaft 3 Liter Saftbox gegenüber der 330 ml Flasche, gibt es einen noch viel wichtigeren Vorteil. Sauerstoff hat nicht nur gute Eigenschaften. Er ist zu einem kleinen Teil für die Entstehung von freien

Radikalen verantwortlich. Ein anschauliches Beispiel: Wenn Sie einen Apfel aufschneiden, verfärbt sich das zuvor schöne, weiße Fruchtfleisch und wird zunehmend braun - ein sichtbares Zeichen für die Zerstörung und Oxidation der pflanzlichen Zellen durch den Luftsauerstoff. Von diesen Prozessen ist natürlich Fruchtsaft nicht ausgenommen, nachdem er nach Öffnung einer Flasche sofort mit Sauerstoff in Berührung kommt. Die wertvollen Vitamine und sekundären Pflanzenstoffe fangen an, sich abzubauen. Das kann bei der Saftbox nicht passieren, weil der wertvolle Muttersaft, wie oben schon beschrieben, nicht mit Sauerstoff in Berührung kommen kann.

Übrigens ein zusätzlicher Effekt ist auch, dass eine angebrochene Flasche in den Kühlschrank gestellt werden muss. Ähnlich wie beim Rotwein verändert die Kühlschranktemperatur den Geschmack negativ. Die Bio Aroniasaft 3 Liter Box braucht keinen Kühlschrank. Da der Saft nicht mit Luft in Berührung kommen kann, bleibt er auch nach dem Öffnen bis zu drei Monate ohne Kühlung frisch wie am ersten Tag. Und die wertvollen Inhaltsstoffe bleiben natürlich auch erhalten.

Ihr Topfruits Versand liefert Ihnen immer das beste Preis-Leistungs-Verhältnis. Aus dem Grund bieten wir den Aroniasaft nur in der 3l Saftbox an. Wir sind sicher, der Aroniasaft wird Sie in jeder Hinsicht überzeugen, weshalb jeder problemlos das 3 Liter Gebinde ordern kann, ohne dass er Angst haben muss, dass der Saft schlecht wird ;-)

Wie öffne ich die Saftbox richtig?

Die Saftbox zu öffnen ist kinderleicht: Alles, was Sie machen müssen, ist die vorgestanzte Öffnung mit dem aufgedruckten Zapfhahn auf dem Karton eindrücken, den Zapfhahn herausziehen, ihn fixieren und noch die rote Transportsicherung des Zapfhahnes abziehen. Fertig zum Zapfen! Das Ganze dauert nicht länger als eine Minute. Jede Saftbox hat außerdem auf der Unterseite nochmals eine detaillierte, bebilderte Beschreibung.

Tip: Es ist von Vorteil, wenn Sie die Saftbox zum Öffnen so auf die Seite legen, dass der Zapfhahn dabei nach oben zeigt. Niemals an einer anderen Stelle die Saftbox öffnen. Die Verpackung ist Bestandteil des Saftbox-Systems. Ein anderes Öffnen kann die Saftbox beschädigen und unbrauchbar machen.

Aber nun - wohl bekomm's bei einem Schluck urgesunden Bio-Aroniasaft!

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Aroniasaft, 100 % Bio-Direktsaft, 3 l Saftbox (Apfelbeere)"

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	189 kj
Brennwert kcal	45 kcal
Fett	<0.1 g
davon gesättigte Fettsäuren	<0.1 g
Kohlenhydrate	11.6 g
davon Zucker	7.1 g
Eiweiß	0.2 g
Salz	<0.01 g

Zusätzliche Informationen

Die Nährwerte des Aroniasaft unterliegen natürlichen Schwankungen.