

# 100% BIO-GRANATAPFEL DIREKTSAFT



ANBAU: AUF UNSEREN EIGENEN PLANTAGEN IN ASERBAIDSCHAN WIRD DIE GRANATAPFELSORTE ASERBAIJ-QUEEN ANGEBAUT UND DIESE ZÄHLT UNTER FACHLEUTEN ZU DEN BESTEN GRANATAPFELORTEN DER WELT. UNSER GRANATAPFELSAFT WIRD AUS SONNENGEREIFTEN FRÜCHTEN HERGESTELLT, DIE IN DEM GEMÄSSIGTEN BIS SUBTROPISCHEN KLIMA ASERBAIDSCHANS AM KASPISCHEN MEER WACHSEN. DURCH DIE WARMER SONNENEINSTRALUNG TAGSÜBER, IM WECHSEL MIT DEN SEHR KÜHLEN FALLWINDEN DES KAVKASUSGEBIRGES IN DEN ABEND- UND NACHTSTUNDEN, ENTWICKELN DIE GRANATÄPFEL EINEN RELATIV HOHEN FRUCHTZUCKERANTEIL.

Wir empfehlen Ihnen einen Tagesbedarf von 200 ml.

Bitte nach Öffnung der Flasche binnen 5 Tagen  
verbrauchen, kühl lagern, sowie vor Licht und  
Frost schützen.

HERSTELLUNG: DER KOMPLETTEN SAFHERSTELLUNG LIEGT MODERNSTE TECHNIK AUS DEUTSCHLAND, ITALIEN, FRANKREICH & SCHWEIZ ZUGRUNDE. BEI UNS WERDEN GANZE FRÜCHTE (CA. FÜNF KG / LITER) FÜR EINE PRESSUNG VERWENDET. DURCH DIE REGELMÄSSIGE ÜBERPRÜFUNG UNSERES SAFTES DURCH DAS INSTITUT PROF. DR. GEORG KURZ GMBH GARANTIEREN WIR IHNEN, DASS ES SICH BEI UNSEREM PRODUKT UM EINEN REINEN DIREKTSAFT HANDELT UND DIESER ALLEN EUROPÄISCHEN VORSCHRIFTEN ENTSPRICHT. AUSSERDEM IST UNSER UNTERNEHMEN SEIT JULI 2011 BIOZERTIFIZIERT DURCH LACON GMBH.

- NATURBELASSEN (KEIN KONZENTRAT)  
OHNE ZUGABE VON:
- KÜNSTLICHEN AROMASTOFFEN
- ZUCKERZUSÄTZE
- FARB- UND KONSERVIERUNGSMITTELN
- ERHÄLTICH IN 0,2 L. UND 1 L. FLASCHEN



Granata GmbH & Co. KG

Senefelderstraße 12  
33100 Paderborn  
Telefon: 05251 / 87 87 356  
Telefax: 05251 / 87 86 313  
Internet: [www.granata-saft.de](http://www.granata-saft.de)  
E-Mail: [info@granata-saft.de](mailto:info@granata-saft.de)



AZ-BIO-134  
DE-ÖKO-003

Aserbaidsschansische  
Landwirtschaft



# 100% GRANATAPFEL DIREKTSAFT



ANBAU: AUF UNSEREN EIGENEN PLANTAGEN IN ASERBAIDSCHAN WIRD DIE GRANATAPFELSORTE ASERBAIJ-QUEEN ANGEBAUT UND DIESE ZÄHLT UNTER FACHLEUTEN ZU DEN BESTEN GRANATAPFELSORTEN DER WELT. UNSER GRANATAPFELSAFT WIRD AUS SONNENGEREIFTEN FRÜCHTEN HERGESTELLT, DIE IN DEM GEMÄSSIGTEN BIS SUBTROPISCHEN KLIMA ASERBAIDSCHANS AM KASPISCHEN MEER WACHSEN. DURCH DIE WARME SONNENEINSTRALUNG TAGSÜBER, IM WECHSEL MIT DEN SEHR KÜHLEN FALLWINDEN DES KAUKASUSGEBIRGES IN DEN ABEND- UND NACHTSTUNDEN, ENTWICKELN DIE GRANATÄPFEL EINEN RELATIV HOHEN FRUCHTZUCKERANTEIL.

**Wir empfehlen Ihnen einen Tagesbedarf von 200 ml.**

**Bitte nach Öffnung der Flasche binnen 5 Tagen  
verbrauchen, kühl lagern, sowie vor Licht und  
Frost schützen.**

HERSTELLUNG: DER KOMPLETTEN SAFTHERSTELLUNG LIEGT MODERNSTE TECHNIK AUS DEUTSCHLAND ZUGRUNDE. BEI UNS WERDEN GANZE FRÜCHTE (CA. FÜNF KG / LITER) FÜR EINE PRESSUNG VERWENDET.

DURCH DIE REGELMÄSSIGE ÜBERPRÜFUNG UNSERES SAFTES DURCH DAS INSTITUT PROF. DR. GEORG KURZ GMBH GARANTIEREN WIR IHNEN, DASS ES SICH BEI UNSEREM PRODUKT UM EINEN REINEN DIREKTSAFT HANDELT UND DIESER ALLEN EUROPÄISCHEN VORSCHRIFTEN ENTSPRICHT.

- NATURBELASSEN (KEIN KONZENTRAT)
- OHNE ZUGABE VON:
  - KÜNSTLICHEN AROMASTOFFEN
  - ZUCKERZUSÄTZE
  - FARB- UND KONSERVIERUNGSMITTELN



Granata GmbH & Co. KG

Senefelderstraße 12  
33100 Paderborn  
Telefon: 05251 / 87 87 356  
Telefax: 05251 / 87 86 313  
Internet: [www.granata-saft.de](http://www.granata-saft.de)  
E-Mail: [info@granata-saft.de](mailto:info@granata-saft.de)

