

Streuobst
entdecken

Saft ist nicht gleich Saft



Direktsaft

... wird nach dem Pressen „direkt“ abgefüllt und zum Konservieren erhitzt. Wertvolle Inhaltsstoffe und Vitamine bleiben weitgehend erhalten. Kommt meist von Streuobstwiesen aus der Region.



Saft aus Konzentrat

... wird durch Entzug von Wasser auf 1/6 des Volumens eingedampft, was lange Transportwege wirtschaftlich macht. Das Konzentrat wird später mit Wasser rückverdünnt. Herkunft meist überregional.



Fruchtsaftgetränke

... bestehen bei Kernobst aus min. 30% Saft (meist aus Konzentrat), Wasser und Zucker. Sie dürfen mit Zusatzstoffen versehen werden.



Fruchtnektar

... z.B. aus Johannisbeeren oder Pfirsichen. Der Fruchtgehalt beträgt je nach Obstart 25-50%. Max. 20% Zucker und verschiedene Säuren dürfen zugesetzt werden.



Saftschorle

... wird in beliebigem Verhältnis aus Saft und Wasser gemischt, bei Apfel meist 50/50. Nach dem Sport besser mit mehr Wasser selbst mischen!

Mehr auf streuobstpakt.bayern.de

BAYERISCHER STREUOBSTPAKT



Bayerisches Staatsministerium für
Umwelt und Verbraucherschutz



Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus

