## **Bauer Merlot Traubensaft**

## sortenreiner Trauben-Direktsaft (1,0 l)

Weintrauben wachsen heute in aller Welt. Ca. 80 % der gesamten Weltproduktion werden zur Weinherstellung verwendet. Traubensaft wird erst seit Anfang des 20. Jahrhunderts hergestellt, nachdem Pasteur das Verfahren zum sicheren Haltbarmachen der Säfte durch Erhitzen entdeckte (pasteurisieren). Traubensaft enthält besonders viel Glucose (=Traubenzucker). Diese Zuckerart wird vom Körper sehr schnell aufgenommen, daher wird Traubensaft auch zur Überwindung von Leistungstiefs bei Arbeit, Sport und Freizeit getrunken.

Fruchtgehalt: 100 %

Zum Produkt

## Nährwerte

## pro 100 ml

| Brennwert kj                   | 311 kj    |
|--------------------------------|-----------|
| Brennwert kcal                 | 73,5 kcal |
| Fett                           | < 0,5 g   |
| davon gesättigte<br>Fettsäuren | < 0,1 g   |
| Kohlenhydrate                  | 17,4 g    |
| davon Zucker                   | 17,2 g    |
| Eiweiß                         | < 0,5 g   |
| Salz                           | 0 g       |