

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 Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	17,4 g
davon Zucker	17,2 g
Eiweiß	< 0,5 g
Salz	0 g