



appelsap

Ingrediënten

100 % natuurtroebel appelsap van biologisch hoogstamfruit.
De appels worden vers geperst, afgevuld en lichtjes gepasteuriseerd.

Kenmerken

Pajottenlander appelsap heeft een gele tot okergele doorzichtige kleur. Het aroma van de ontelbare variëteiten hoogstamappels versmelt tot een zoete, licht zurige smaak.

Voor de bereiding van Pajottenlander appelsap gebruiken we zongerijpte appels, hoofdzakelijk uit **hoogstamboomgaarden**. De periode van bloei tot rijping is bij hoogstammen langer dan bij laagstammen. Dit resulteert in een optimale verhouding tussen vruchtenzuren en vruchtensuikers. Het resultaat is een verfrissend dorstlessend sap met een licht zure smaak.

De appels zijn afkomstig van onze eigen boomgaarden en boomgaarden in beheer in het Pajottenland. De oogst van een oude hoogstamboomgaard in Alken is bestemd voor ons sap. Verder kopen we nog appels aan van collega telers, soms via de veiling. Het saldo aan appelsap kopen we in Duitsland, waar Streuobst een eeuwenlange traditie kent.

Helaas is de biologische appelteelt in België ontoereikend. Wij ijveren er voor om fruittelers te overtuigen om om te schakelen naar bio, o.a. in samenwerking met 'bio zoekt boer'. Meer informatie over ons fruitteeltproject vindt u in de rubriek activiteit – fruitteelt.

Eigenschappen

Pajottenlander appelsap is rijk aan **vitale stoffen**, maakt ons lichaam minder vatbaar voor infecties en houdt de darmflora in gezond evenwicht.

Het werkt ontgiftend en is heilzaam bij gal- en blaasproblemen, bij verlies van eetlust en huidziekten. Ook wordt appelsap aangeraden bij lever- en nierproblemen.

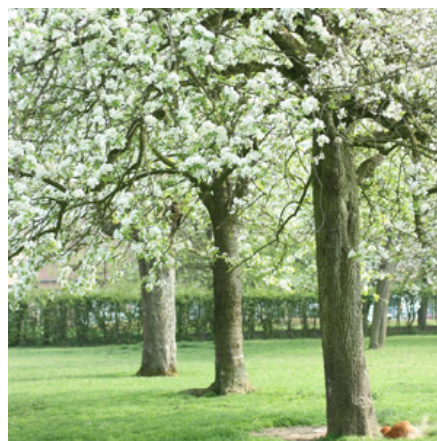
De vruchtenzuren, die in het appelsap voorkomen helpen de spijsvertering en verbeteren de werking van het maagsap. Appelsap helpt bij diarree en ingewandsstoornissen. Het is speciaal voor kleine kinderen en zuigelingen erg goed.

Appelsap is ook van grote betekenis bij de bloedvorming omdat het helpt een te laag haemoglobinegehalte op peil te brengen.

Natuurtroebel appelsap bevat veel meer voedingsvezels dan helder appelsap. Appels en natuurtroebel appelsap zijn een rijke bron van pectine, een oplosbare vezel. De combinatie van de pectinevezels en fenolen (bio-actieve stof) in appels heeft een positief effect op het cholesterolgehalte.

Aanbevolen verkoopprijs vanaf 01 november 2018

appelsap 0,75 L	€ 1,85
appelsap 1 L	€ 2,25
appelsap 3 L	€ 9,65
appelsap 0,2 L	€ 0,80



Gemiddelde voedingswaarde per 100 ml

Energie	191 kJ/45 kcal
Vetten	<0,5 g
-waarvan verzadigde vetzuren	0 g
Koolhydraten	11 g
-waarvan suikers (van nature aanwezig)	10 g
Eiwitten	<0,5 g
Zout (van nature aanwezig)	<0,01 g