



Mönchengladbach, 01. Februar 2022

Valensina schenkt reinen Saft ein: So viel Frucht steckt wirklich im Fruchtsaft

Man kann schon etwas ratlos werden, wenn man im Handel vor dem Saft- oder Kühlregal steht. Zum einen wegen der großen Sortenvielfalt, aber auch wegen der prominenten Hinweise auf dem Etikett. Fruchtsaftexperte Valensina klärt auf, was sich hinter den Begriffen verbirgt, denn ob etwas sich Saft, Direktsaft, Fruchtsaftgetränk oder Nektar nennen darf, regelt strengstens die Fruchtsaftverordnung.

Fruchtsaft ist nicht gleich Fruchtsaft.

Deutschland ist mit 30 Litern pro Kopf im Jahr Weltmeister beim Safttrinken. Laut einer Studie des Verbandes der deutschen Fruchtsaftindustrie legen die Verbraucher vor allem Wert auf Qualität und Regionalität beim Safteinkauf. Demgegenüber steht allerdings nach wie vor eine große Unsicherheit, was den tatsächlichen Fruchtsaftgehalt angeht, denn dass sich ein Saft nur Saft nennen darf, wenn zu 100 Prozent Früchte drinstecken, wissen die wenigsten. Mit einer ausführlichen Fruchtsaftwarenkunde möchte die beliebte Marke aufklären und so für jeden das passende Getränk ins Glas bringen.

Frischsaft

Beschreibt ein Produkt, das man zu Hause aus Früchten bereitet, oder in guten Restaurants oder Hotels angeboten bekommt. Auch in Supermärkten finden sich kleine Pressen, an denen man die Früchte vor Ort pressen und in Flaschen abfüllen kann. Produzierte Frischsäfte aus dem Werk sind maximal fünf Tage haltbar, weil sie nicht pasteurisiert (also erhitzt) werden. Selbst gepresst sollten die Säfte sogar innerhalb weniger Stunden konsumiert werden, damit man den vollen Geschmack und die besondere Frische schmeckt. Bei gekauftem Frischsaft empfiehlt es sich, ihn nach dem Öffnen der Flasche innerhalb von zwei Tagen aufzubrauchen und diese in der Zwischenzeit gut gekühlt aufzubewahren.



Gekühlter Direktsaft

Direktsaft wird noch im Ernteland frisch gepresst und ganz schonend pasteurisiert, sodass der Geschmack und die Vitamine weitestgehend erhalten bleiben und der Saft einige Wochen haltbar ist. Das Besondere: Ab diesem Moment muss bei gekühltem Direktsaft die Kühlkette durchgängig eingehalten werden. Wichtig: Säfte aus dem Kühlregal, wie die Cool Collection von Valensina, sollten auch zu Hause gekühlt aufbewahrt und nach Anbruch innerhalb von zwei Tagen aufgebraucht werden.

Ungekühlter Direktsaft

„Direkt“ ist hier, genau wie beim kühlfrischen Direktsaft, das Zauberwort: Denn sofort nach dem Pressen wird der zu 100 Prozent reine Fruchtsaft nur kurz pasteurisiert und, wenn benötigt, in Transportbehälter gefüllt, um an den Abfüllort transportiert zu werden. Bei diesem schonenden Produktionsprozess werden keine Konservierungsstoffe verwendet und der Saft behält seine natürlichen Vitamine und Aromen. Im Gegensatz zu kühlfrischem Direktsaft, kann er ungeöffnet auch bei Raumtemperatur gelagert werden. Nach dem Öffnen gehört er in den Kühlschrank und ist dort weitere zwei bis drei Tage haltbar.

Muttersaft

Als Muttersaft bezeichnet man Direktsäfte aus Früchten mit hohem Säuregehalt wie beispielsweise Cranberry, Sanddorn, Schwarze Johannisbeere oder Holunderbeere. Der Muttersaft stellt häufig die Basis für Fruchtnektare dar. Da diese Säfte sehr intensiv und vor allem sauer schmecken, werden sie nicht pur, sondern meist verdünnt getrunken. Sie eignen sich als Basis für Mixgetränke oder Saucen und zum Abschmecken.

Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat

Fruchtsaft aus Fruchtsaftkonzentrat besteht zu 100 Prozent aus frischen Früchten. Diese werden noch im Ernteland gepresst. Nach dem Pressen werden dem Saft für den Transport ins „Verbraucherland“ Wasser und das eigene Fruchtsaftaroma entzogen, bis er auf etwa 1/5 bis 1/6 seines Volumens reduziert ist. Bei der späteren Produktion werden ihm das Wasser und Aroma wieder zugeführt. Das Ergebnis ist ein 100%iger Saft aus 100 Prozent Frucht.



Fruchtnektar

Damit man aus allen Früchtchen trinkbaren Saft machen kann, wurde Fruchtnektar erfunden, denn manche Früchte, wie z.B. Beerenfrüchte, sind als reiner Saft einfach zu sauer, andere wiederum, so wie Banane, Aprikose oder Mango, sind pur viel zu dickflüssig. Damit sie trotzdem auch als Getränk zu genießen sind, wurden die Fruchtnektare entwickelt. Sie bestehen aus einer Fruchtart oder aber aus einer Mischung von verschiedenen Saftsorten und bzw. oder Fruchtpüree, Wasser und teilweise Zucker, Süßstoff oder Honig. Je nachdem, welche Früchte im Nektar verarbeitet werden, schwankt der Mindestfruchtgehalt zwischen 25 und 50 Prozent. Nektar ist folglich kein minderwertiges Produkt. Beim Einkauf kann man einfach auf dem Etikett erkennen, wie hoch der Fruchtsaftgehalt ist. Die Valensina Premium-Fruchtnektare bestehen sogar bis zu 70 Prozent aus sonnengereiften ausgewählten Früchten, die zum Teil mit mildem Blütenhonig verfeinert werden.

Fruchtsaftgetränk

Fruchtsaftgetränke bestehen hauptsächlich aus Wasser. Der Fruchtgehalt stammt aus der angegebenen Frucht und liegt zwischen 6 und 30 Prozent, je nachdem welche Früchte verwendet werden. Beispielsweise liegt er bei Kernobst oder Trauben bzw. Mischungen bei mindestens 30 Prozent, bei Zitrusfrüchten bei mindestens sechs Prozent. Dazu werden dann noch Trink- oder Mineralwasser, natürliche Fruchtaromen sowie evtl. Zucker und Genussäuren zugegeben, die Geschmack und Frische bringen. Das Etikett gibt Aufschluss über die genaue Zusammensetzung. Fruchtsaftgetränke sind wegen ihres hohen Zuckeranteils von ca. 12 Prozent eher eine Limonade und weniger ein Saftgetränk.

Fruchtsaftschorle

Fruchtsaftschorlen zählen zu den Erfrischungsgetränken. Sie enthalten Fruchtsaft, Fruchtsaftkonzentrat, Fruchtmark oder Mischungen daraus sowie Trinkwasser oder natürliches Mineralwasser und Kohlensäure. Die genauen Vorgaben werden in den Leitsätzen für Erfrischungsgetränke streng geregelt. Besonders beliebt ist Apfelschorle, aber auch neue Mischungen wie Rote Fruchtsaftschorlen oder Rhabarber-Schorlen gibt es inzwischen fertig gemixt zu kaufen. Der Fruchtgehalt von Fruchtsaftschorlen definiert sich über die Fruchtgehalte von Fruchtnektaren. So beträgt der Mindestfruchtgehalt von Apfelsaftschorlen mindestens 50 Prozent, bei Rhabarberschorle liegt er bei mindestens 25 Prozent. Ein Blick auf das Etikett gibt hier genaue Auskunft.



Weitere Presseinformationen wie Basistexte zum Unternehmen sowie Pressemitteilungen finden Sie unter <https://valensina.de/presse>.

Und noch mehr Einblicke gibt es hier:

www.valensina.de

www.facebook.com/valensina.de

www.youtube.de/valensinade

www.instagram.com/valensina

Bildmaterial:



Bildunterschrift: Valensina Fruchtsaft Warenkunde

Dateiname: Pressefoto_Valensina_Fruchtsaftqualitaeten.jpg (1441 KB)

Quellenangabe Foto: Valensina GmbH, Februar 2022.

Nutzung: Abdruck zur Illustration der redaktionellen Berichterstattung. Nur im Zusammenhang mit Informationen zu Marke, Produkten und dem Unternehmen Valensina GmbH zu verwenden.

Valensina: Fruchtsaftkompetenz seit 1966

Höchste Qualitätsansprüche und Leidenschaft für Früchte sind die Basis für die Erfolgsgeschichte der Marke Valensina. Das familiengeführte Unternehmen produziert derzeit an drei Standorten: Mönchengladbach, Vechta und Erding und beschäftigt insgesamt über 370 Mitarbeiter. Das Unternehmen greift seit jeher mit vielfältigen Fruchtkreationen das Bedürfnis der Verbraucher nach Vielfalt im Saftglas auf. Zum Valensina-Sortiment gehören gekühlte und ungekühlte Fruchtsäfte, Mono-Fruchtsäfte und Multi-Fruchtsäfte, Direktsäfte und Nektare, Frühstückssäfte und milde Sorten sowie saisonale Fruchtsäfte als Limited Editions. Alle Fruchtsäfte von Valensina sind frei von Konservierungsstoffen, Stabilisatoren, Zuckerzusätzen, Geschmacksverstärkern und allen E-Nummern. Pioniergeist und kontinuierliche Investitionen in neue Technologien sind der Garant für den Erfolg des renommierten Fruchtsaftproduzenten. Zur Valensina-Gruppe gehören die Marken HITCHCOCK, Valensina und Wolfra.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH

Schirin Kundendorf

Sendlinger Straße 31, 80331 München

Tel.: +49.89.23 23 63 47; Fax: +49.89.23 23 63 51

E-Mail: valensina@kommunikationpur.com

www.kommunikationpur.com