







Bio – Saft – Keller

Der pasteurisierte frische Saft als Pressen wird in gedämpfte, sterile Tanks gepumpt und gelagert.

- So kann keine Gärung entstehen.
- Die Säfte können bis 2 Jahre gelagert werden.

Chromstahltanks mit 70 – 120 000 Liter Inhalt
Gesamte Lagerfassung: 2,9 Millionen Liter









