MÖHL SAFT VOM FASS TRÜB ALKOHOLFREI HA 12X MW 1L



1l

Fabricant

Möhl

Processus de fabrication

Le cidre trouble fraîchement fermenté est stocké pendant trois mois dans de grands fûts de chêne. Ensuite, on retire l'alcool du jus sous vide à 70°C seulement et on le mélange avec du cidre doux. La valeur énergétique n'est que de 20 kcal/dl. Une boisson light naturelle !

2.70

(y compris la TVA)