

## DIE STREUOBSTINITIATIVE CALW-ENZKREIS-FREUDENSTADT:

Landkreis Calw, Bund für Umwelt und Naturschutz (BUND), Landkreis Freudenstadt, Landesnaturschutzverband (LNV) Arbeitskreis Calw, Ortsgruppen des Bund für Umwelt und Naturschutz (BUND), des Naturschutzbund (NABU) und des Schwarzwaldvereines, Obst- und Gartenbauvereine, NaturFreunde, DÜRR- Fruchtsäfte und FRANZ-Fruchtsäfte.

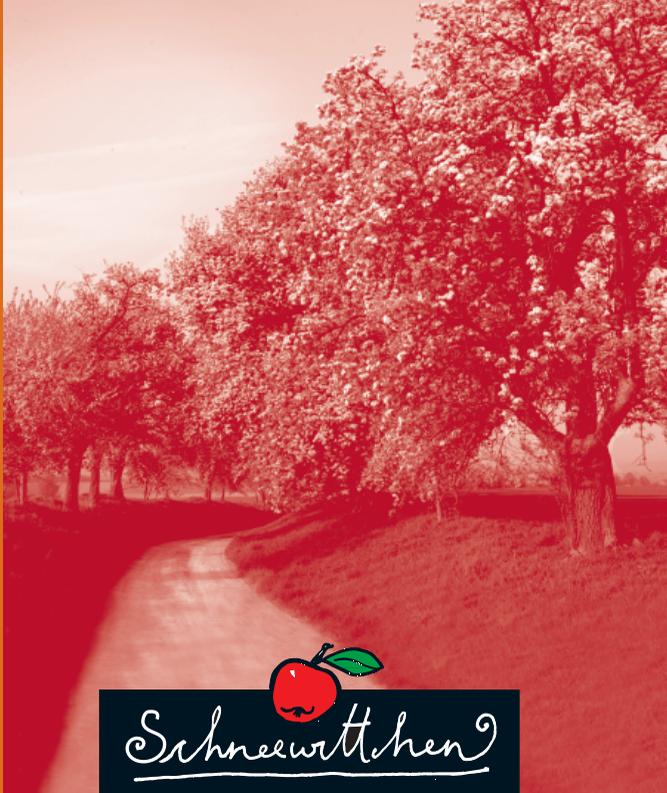


Bezug durch:



[www.streuobst-initiative.de](http://www.streuobst-initiative.de), [info@streuobst-initiative.de](mailto:info@streuobst-initiative.de)

PRODUKTINFO APERTIV



Streuobst-Initiative Calw-Enzkreis-Freudenstadt

BESSER ALS IM MÄRCHEN.





## Das erste Kapitel.

**E**in guter Aperitif ist die perfekte Eröffnung für ein gelungenes Essen, ganz gleich ob ihm Snacks und Tapas oder ein märchenhaftes Menü folgen. Kein Wunder, denn das Wort Aperitif kommt vom Lateinischen „apperire“, was soviel wie „öffnen“ heißt. Schneewittchen Aperitif ist wie das erste Kapitel einer guten Geschichte: Spannend, anregend und viel versprechend. Sein runder, weicher Apfelgeschmack und sein feines Aroma locken den Appetit und stimmen auf weitere Köstlichkeiten ein.

### © DAS REINE VERGNÜGEN. ©

An die Äpfel für unseren Schneewittchen Aperitif legen wir dieselben strengen Qualitätsmaßstäbe an, wie für unseren Apfelsaft. Sie stammen ausschließlich von heimischen Streuobstwiesen, auf denen grundsätzlich keine chemischen Pflanzenschutzmittel zum Einsatz kommen. Das macht nicht nur die Äpfel zum reinen Genuss, sondern sorgt auch für einen unbelasteten Lebensraum für heimische Tier- und Pflanzenarten und trägt zum Erhalt unserer Kulturlandschaft bei. Aus den vollreifen Früchten pressen wir in traditioneller Methode den Schneewittchen Apfelsaft, der alle Vitamine und Mineralstoffe enthält. Und natürlich sind die Äpfel auch die aromatische Grundlage für unseren Aperitif.



### GUT DING BRAUCHT WEILE, SEHR GUT © EINE WEILE MEHR. ©

Für den Brand des Schneewittchen Aperitifs werden die Äpfel nach dem Mahlen nicht ausgepresst, sondern lediglich eingemaischt und behutsam vergoren. Nach der Umwandlung des Fruchtzuckers in Alkohol wird mit fachmännischer Sorgfalt der beste Teil des Brandes, das so genannte Herzstück, abgetrennt. Noch zweimal muss der Brand jetzt im Eichenfass ruhen – einmal allein, das zweite Mal verfeinert mit Schneewittchen Apfelsaft – bis er seine volle Reife erreicht hat. Sein Duft nach gedörrten Apfelscheiben und sein runder, unnachahmlicher Geschmack machen die Arbeit und die lange Wartezeit mehr als wett.

