

MÖHL SAFT VOM FASS ALKOHOLFREI MW 15X 50CL

50cl

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 !

actuel 2.10

(y compris la TVA)

