



Rabenhorst[®]
WISSEN, WAS GUT TUT.

DER GESCHMACK DER NATUR



PURE NATUR GENIESSEN!



REZEPT-INSPIRATIONEN MIT UNSEREN MUTTERSÄFTEN
FÜR EINE BEWUSSTE LEBENSWEISE.





WIR FINDEN: DIE NATUR HAT DAS BESTE REZEPT.



Sie kochen gerne frisch und abwechslungsreich? Sie achten auf gute, hochwertige Zutaten? Dann laden wir Sie herzlich ein, die leckeren und vielseitigen Rezepte mit unseren Muttersäften auszuprobieren. Ganz und gar naturbelassen und mit größter Sorgfalt produziert unterstützen unsere Muttersäfte Ihr Wohlbefinden und eine natürliche Lebensweise. Durch die besonders schonende Verarbeitung bleibt in unseren Muttersäften eine Vielzahl an natürlichen Inhaltsstoffen erhalten und Sie genießen nur die ursprünglichen fruchteigenen Bestandteile der verarbeiteten Früchte. In unserer eigenen, modernen Kelterei werden dafür Aroniabeeren, Cranberrys, Heidelbeeren, Holunderbeeren, Preiselbeeren,



Sauerkirschen und Schwarze Johannisbeeren zu reinen Direktsäften verarbeitet. Granatapfel-, Sanddorn- und Gojibeeren-Saft beziehen wir in bester Qualität bereits gepresst aus dem jeweiligen Herkunftsland zur Weiterverarbeitung.

Die außerordentliche Qualität unserer Rabenhorst Direktsäfte beginnt schon bei den verarbeiteten Beeren in ausgesuchter Frischmarktqualität. Nur beste, vollreife und aromatische Beeren finden später ihren Weg in unsere Flaschen. Egal ob Sie unsere Säfte bereits kennen oder zum ersten Mal ausprobieren, Sie werden überrascht sein, wie gut sie sich zum Kochen und Verfeinern eignen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren und Genießen!



DAS BESTE VON MUTTER NATUR.

So entsteht unsere außergewöhnliche Direktsaftqualität.

Durch die guten Zutaten und die sorgfältige Herstellung schmeckt man in unseren Muttersäften die pure Natur. Denn unsere Muttersäfte, auch pure Direktsäfte genannt, sind Säfte aus der ersten Pressung, welchen nur wenige Trübstoffe entfernt werden. Durch die besonders schonende Verarbeitung und Abfüllung bei Rabenhorst bleibt eine Vielzahl an natürlichen Inhaltsstoffen erhalten.

Der einzigartige Herstellungsprozess bewahrt auch ihr intensives Aroma. Damit sind sie perfekt zum Verfeinern oder als Basis für raffinierte Getränke geeignet.

Nachhaltig verpackt, umweltschonend etikettiert.

Unsere Braunglasflaschen wirken als UV-Schutz und erhalten so wertvolle Inhaltsstoffe. Das Material für unsere Etiketten stammt aus nachhaltigen Quellen. Während der Lagerung und dem Transport bieten die FSC Mix-zertifizierten Kartons einen hundertprozentigen Lichtschutz. Zudem verwenden wir ausschließlich veganen Etikettenkleber.

Auszeichnungen

Die Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft bestätigt regelmäßig die herausragende Qualität unserer puren Direktsäfte. Viele überzeugen regelmäßig in der Qualitätsprüfung und erhalten die Bestnote „DLG-Gold“.





Der übrig gebliebene Trester wird in der Lebensmittel-, Arzneimittel- und Kosmetikindustrie weiterverarbeitet.

HERSTELLUNG



ERNTE



ANNAHME



SORTIEREN



ZERKLEINERN



PRESSEN

SEPARIEREN/
ZENTRIFUGIEREN

ROHWARE

Wir verwenden nur beste, vollreife und aromatische Beeren und andere Früchte in bester Qualität.

KELTERUNG

In unserer hauseigenen Kelterei in Unkel pressen wir die Früchte nur einmal und erreichen so die hochwertige Rabenhorst Direktsaftqualität.

RABENHORST: AUSSCHLISSLICH DIREKTSAFT

ABFÜLLUNG

Die schonende Kurzzeiterhitzung vollendet die Qualität. Die aktive Rückkühlung schont die Inhaltsstoffe. Luftsauerstoff wird weitestgehend ausgeschlossen. So behalten die Säfte die natürliche Farbe und den natürlichen Geruch der Beeren, unterstützt durch unsere Lichtschutzflasche.



ABFÜLLEN



PASTEURISIEREN



GGF. FILTERN

FRUCHTSAFT AUS FRUCHTSAFTKONZENTRAT



ABFÜLLEN



PASTEURISIEREN

Wasser Aroma



REKONSTITUIEREN

Wasser Aroma



KONZENTRIEREN



FILTRIEREN



PURE DIREKTSÄFTE – QUALITÄT, DIE MAN SPÜRT.


Qualität, die Sie spüren können.

Unsere puren Direktsäfte werden nur mit den besten, teilweise noch von Hand gepflückten Zutaten hergestellt. Sie werden grundsätzlich nur einmal gepresst, um die ursprüngliche Qualität für Sie zu erhalten. Pure Direktsäfte bzw. Muttersäfte schmecken sehr intensiv und vollmundig und sind deshalb zum puren Genuss nicht unbedingt geeignet.

RABENHORST SAFTKUNDE

Der Unterschied zwischen Direktsaft und Nektar:

Häufig werden Früchte wie Cranberries, Granatäpfel oder Johannisbeeren zu Nektaren verarbeitet, weil die puren Säfte zu intensiv schmecken. Während ein Fruchtsaft immer einen Fruchtgehalt von 100% hat, ist ein Fruchtnektar eine Kombination aus Fruchtsaft bzw. Fruchtmarm mit Wasser und Zuckerarten bzw. Honig. Mit jedem Schluck unserer puren Direktsäfte genießen Sie also ausschließlich die ursprünglichen fruchteigenen Bestandteile der verarbeiteten Frucht.



Mit dem intensiven Aroma und den besten Zutaten der puren Direktsäfte können Sie viele kreative und leckere Speisen und Getränke verfeinern. Einige Rezepte zum Ausprobieren und Nachkochen haben wir für Sie auf den folgenden Seiten zusammengestellt.



ARONIA

süß ○○○
 sauer ●○○
 fruchtig ●●●
 herb ●●●
 bitter ●○○



CRANBERRY

süß ○○○
 sauer ●●●
 fruchtig ●●●
 herb ●○○
 bitter ●○○



PREISELBEERE

süß ○○○
 sauer ●●●
 fruchtig ●●●
 herb ●○○
 bitter ●○○



GRANATAPFEL

süß ●●○
 sauer ●○○
 fruchtig ●●●
 herb ●○○
 bitter ●●○



SCHWARZE JOHANNISBEERE

süß ●●○
 sauer ●●●
 fruchtig ●●●
 herb ●●○
 bitter ○○○



WALD-HEIDELBEERE

süß ●○○
 sauer ●●○
 fruchtig ●●●
 herb ●○○
 bitter ●○○



HOLUNDER

süß ●○○
 sauer ●○○
 fruchtig ●●●
 herb ●●○
 bitter ●○○



SAUERKIRSCH

süß ●●○
 sauer ●●○
 fruchtig ●●●
 herb ●○○
 bitter ○○○



GOJI

süß ●○○
 sauer ○○○
 fruchtig ●●○
 herb ●○○
 bitter ○○○



SANDDORN

süß ○○○
 sauer ●●●
 fruchtig ●○○
 herb ●○○
 bitter ●○○

Der Geschmack des jeweiligen Saftes hängt ab von der individuellen Wahrnehmung.

ÜBER DIE RABENHORST MUTTERSÄFTE

GRIESSPUDDING MIT ARONIA-SAUCE

Süßer Grießpudding mit Vanille. Getoppt mit einer Sauce aus Rabenhorst Aronia-Muttersaft und karamellisiertem Walnusscrunch und frischer Minze.

ZUBEREITUNG

Für den Grießpudding Vanilleschote längs halbieren, Vanillemark mit dem Messerrücken auskratzen und zusammen mit Milch und der Hälfte des Zuckers in einem Topf unter stetigem Rühren aufkochen. Grieß einrühren und 5 Minuten köcheln lassen. Ei trennen. Eigelb mit 4 EL der Grießmischung glattrühren. Zurück zur restlichen Mischung in den Topf geben und erneut kurz aufkochen. Pudding vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Eiweiß mit restlichem Zucker steif schlagen, unter den ausgekühlten Pudding heben und kaltstellen.

Für die Sauce Aronia-Saft mit Zucker in einem Topf aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Speisestärke in Wasser auflösen, unter die Aroniasauce rühren und erneut aufkochen. Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Walnüsse hacken. Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze langsam schmelzen. Honig und Zimt einrühren und Walnüsse darin karamellisieren. Auf ein Stück Backpapier geben, abkühlen lassen und grob hacken. Minze waschen und Blätter von den Stielen zupfen.

Grießpudding in Gläser füllen, mit Aronia-Sauce sowie karamellisiertem Walnuss-Crunch und Minze garnieren, wahlweise warm oder kalt servieren.



4 PORTIONEN

NÄHRWERTE (PRO PORTION)

Ca. 532,8 kcal (2243 kJ) / 9,4 g Eiweiß / 16,7 g Fett / 85,8 g Kohlenhydrate

FÜR DEN GRIESSPUDDING

- 500 ml Milch
- 50 g Hartweizengrieß
- 1 St. Vanilleschote
- 100 g Zucker
- 1 Ei

FÜR DIE ARONIA-SAUCE

- 200 ml Rabenhorst Aronia-Muttersaft
- 2 EL Zucker
- 1 TL Speisestärke
- 2 EL kaltes Wasser

ZUM GARNIEREN

- 50 g Walnüsse
- 10 g Butter
- 2 EL Honig
- ½ TL Zimt
- etwas Minze





FÜR DEN CHIAPUDDING

- 100 ml Rabenhorst Waldheidelbeere-Muttersaft
- 100 g griechischer Joghurt
- 2 EL Chiasamen
- 1 EL Ahornsirup

FÜR DAS GRANOLA

- 2 EL Mandeln
- 2 EL Haferflocken
- 2 EL Pekannüsse
- 2 EL Kürbiskerne
- 2 EL Sonnenblumenkerne
- 4 EL Leinsamen
- 4 EL Quinoa-Puffs
- 2 EL Kokosöl
- 1 EL Ahornsirup
- 1 EL Zimt

ZUM SCHICHTEN

- 200 g griechischer Joghurt
- 100 g Blaubeeren
- etwas Minze

HEIDELBEER-CHIA-PUDDING

Chia Pudding aus Chia-Samen und Rabenhorst Waldheidelbeere-Muttersaft, im Glas geschichtet mit selbstgemachtem Granola aus Nüssen, Kernen und Samen, frischen Heidelbeeren und cremigem griechischen Joghurt.

ZUBEREITUNG

Für den Chia-Pudding die Hälfte der Chia-Samen in einer Schüssel mit Waldheidelbeersaft und Ahornsirup verrühren. Restliche Chia-Samen in einer zweiten Schüssel mit griechischem Joghurt verrühren. Beide Mischungen mindestens 2 Stunden kaltstellen, dabei gelegentlich umrühren. Danach beides miteinander verrühren.

Für das Granola Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Mandeln und Pekannüsse grob hacken. Zusammen in eine Schüssel geben und mit Haferflocken, Kürbis- und Sonnenblumenkernen, Leinsamen und Quinoa-Puffs mischen.

Kokosöl schmelzen, mit Ahornsirup und Zimt verrühren und unter das Müsli mischen.

Granola-Masse auf dem Backblech verteilen und im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen, bis sich die Quinoakörner goldbraun färben. Dabei gelegentlich durchmischen und im Anschluss vollständig auskühlen lassen.

Blaubeeren, Chia-Pudding, Granola und Joghurt nach Belieben in Gläsern schichten und mit Minze garnieren.



2 PORTIONEN

NÄHRWERTE (PRO PORTION)

Ca. 739,7 kcal (3094,9 kJ) / 22,2 g Eiweiß / 49,9 g Fett / 41,5 g Kohlenhydrate

GRANATAPFEL-FRIZZ-MOCKTAIL

Alkoholfreier Cocktail aus Rabenhorst Granatapfel-Muttersaft, Limette, Rohrzucker und Ginger Beer. Garniert mit Zuckerrand, Limettenschale, Eis und frischen Granatapfelkernen.

ZUBEREITUNG

Für den Mocktail Limette waschen, achteln und zusammen mit Rohrzucker in einen Tumbler geben. Mit einem Stößel kräftig ausdrücken.

Für den Zuckerrand Limettensaft und Zucker jeweils auf einen Teller geben. Cocktailgläser zuerst in den Limettensaft und anschließend in den Zucker eintauchen.

Limetten-Zucker-Mischung in die Gläser füllen und mit Eiswürfeln bedecken. Ginger Beer dazugeben und Granatapfel-Saft langsam einfüllen.

Limette waschen und mit einer Reibe dünne Fäden von der Schale abschaben. Mocktail mit Granatapfelkernen, Limettenabrieb und frischer Minze garniert servieren.



2 PORTIONEN

NÄHRWERTE (PRO PORTION)

Ca. 226,2 kcal (954 kJ) / 0,8 g Eiweiß / 0,4 g Fett / 81,6 g Kohlenhydrate



FÜR DEN MOCKTAIL

- 1 St. Limette
- 2 EL Rohrzucker
- 200 ml Ginger Beer
- 12 cl Rabenhorst
Granatapfel-
Muttersaft
- einige Eiswürfel

FÜR DEN ZUCKERRAND

- 100 g Rohrzucker
- 1 Limette

ZUM GARNIEREN

- 1 St. Limette
- 2 EL Granatapfelkerne
- 1 Minze-Zweig

BESONDERES ZUBEHÖR

- 1 Tumbler
- 1 Stößel





FÜR DIE SUPPE

- 1 St. Zwiebel
- 1 St. Ingwer
- 1 EL Kokosöl
- 1 TL Kurkuma
- 2 St. Süßkartoffeln
- 1 St. Möhre, groß
- 600 ml Gemüsefond
- 100 ml Rabenhorst Sanddorn-Muttersaft
- etwas Salz, Pfeffer

ZUM GARNIEREN

- 1/2 Salbei-Bund
- etwas Kokosöl zum Ausbacken
- 1 Scheibe Graubrot
- 1 EL Olivenöl
- 4 EL Crème Fraîche
- etwas grober Pfeffer

SÜSSKARTOFFELSUPPE MIT SANDDORN

Suppe aus Süßkartoffeln, Möhre, Zwiebel, Ingwer und Gemüsebrühe, verfeinert mit Rabenhorst Sanddorn-Muttersaft. Getoppt mit Crème Fraîche, frittiertem Salbei und Brot-Croûtons.

ZUBEREITUNG

Für die Suppe Zwiebel und Ingwer schälen und fein würfeln. Süßkartoffeln und Möhre schälen und in kleine Stücke schneiden.

Kokosöl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel und Ingwer darin glasig dünsten. Kurkuma dazugeben und kurz anrösten, bis sich das Aroma entfaltet. Süßkartoffeln und Möhre dazugeben und unter Rühren ca. 3 Minuten mitbraten.

Gemüse mit Gemüsefond ablöschen und ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Sanddornsafte dazugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Suppe mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salbei waschen, Blätter von den Stielen zupfen und trocken tupfen. Den Boden einer Pfanne mit Kokosöl bedecken und erhitzen. Salbeiblätter mit etwas Abstand in das heiße Öl geben und von beiden Seiten knusprig ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen.

Graubrot in grobe Würfel schneiden und mit Olivenöl von allen Seiten in einer Pfanne rösten.

Süßkartoffel-Sanddorn-Suppe auf Tellern anrichten, mit Crème Fraîche, frittiertem Salbei, Brot-Croûtons und grobem Pfeffer garnieren und servieren.



4 PORTIONEN

NÄHRWERTE (PRO PORTION)

Ca. 319,6 kcal (1342 kJ) / 5,1 g Eiweiß / 9,8 g Fett / 48,1 g Kohlenhydrate



FÜR DAS RISOTTO

- 2 St. Schalotten
- 1 St. Ingwer
- 1/2 Hokkaidokürbis
- 4 EL Olivenöl
- 200 g Risottoreis
- 1 l Gemüsefond
- 2 EL Butter
- 1 TL Zitronensaft
- 70 g Parmesan
- 50 g getrocknete Cranberries
- etwas Salz, Pfeffer

FÜR DIE CRANBERRY-SAUCE

- 1 St. rote Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 4 EL Zucker
- 2 EL Balsamicoessig
- 300 ml Rabenhorst Cranberry-Muttersaft
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Prise Salz
- 30 g Zartbitterschokolade

ZUM GARNIEREN

- 30 g Kürbiskerne
- 30 g Sonnenblumenkerne
- etwas Parmesan
- etwas Petersilie

KÜRBIS-RISOTTO MIT CRANBERRY-SAUCE

Fruchtiges Kürbis-Risotto mit Schalotten, Ingwer, Parmesan, getrockneten Cranberries und einer Rabenhorst Cranberry-Sauce. Getoppt mit glasierten Kürbisstücken, gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen und frischer Petersilie.

ZUBEREITUNG

Für das Risotto Schalotten und Ingwer schälen und fein würfeln. Kürbis waschen, vierteln, Kerngehäuse mit einem Löffel ausschaben und Strunk entfernen. Kürbis in Würfel schneiden und mit der Hälfte des Olivenöls in einer Schüssel vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Kürbis auf dem Blech verteilen und im heißen Ofen ca. 25 Minuten rösten.

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und Schalotten und Ingwer darin glasig dünsten. Risottoreis dazugeben und ca. 3 Minuten mit anrösten. Mit 2 Kellen warmem Gemüsefond ablöschen und unter stetigem Rühren einkochen lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Hitze auf mittlere Stufe reduzieren.

Nach und nach Gemüsefond unter den Reis rühren und bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis die gewünschte Konsistenz hat. Dabei stetig umrühren.

Kürbis aus dem Ofen nehmen und 4 EL zum Garnieren beiseitelegen. 1/3 der Würfel in einen Mixbehälter geben und mit 2 EL Gemüsefond zu einem cremigen Püree mixen. Parmesan reiben und zusammen mit Kürbispüree, restlichen Kürbiswürfeln, Butter und Zitronensaft unter das Risotto rühren.

Für die Sauce Zwiebel schälen, vierteln und mit etwas Öl auf mittlerer Hitze ca. 6 Minuten goldbraun rösten. Zucker dazugeben, schmelzen und leicht karamellisieren lassen. Mit Balsamicoessig und Cranberrysaft ablöschen und mit Lorbeerblatt auf kleiner Hitze ca. 15 Minuten simmern lassen.

Schalotten und Lorbeerblatt herausnehmen und beiseitestellen. Herd auf mittlere Hitze stellen und Sauce reduzieren lassen, bis sie dickflüssig ist. Schokolade in die Sauce raspeln, unterrühren mit Salz abschmecken.

Kürbis- und Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Petersilie hacken. Risotto auf Tellern anrichten. Mit Zwiebeln aus der Sauce, Kürbiswürfeln, Cranberry-Sauce, Parmesan, Kernen und Petersilie garnieren.



4 PORTIONEN

NÄHRWERTE (PRO PORTION)

Ca. 1133 kcal (4740,5 kJ) / 34,9 g Eiweiß / 47,4 g Fett / 137,9 g Kohlenhydrate

HOLUNDER-GRANITA MIT BROMBEEREN

**Rabenhorst Holunder-Muttersaft gefroren und als eisige Granita zerstoßen.
Im Glas serviert mit frischen Brombeeren und Minze.**

ZUBEREITUNG

Für die Granita Zucker mit Wasser in einem Topf langsam erwärmen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Zucker-Wasser-Mischung aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen, Holundersaft einrühren und 15 Minuten abkühlen lassen.

Leicht abgekühlte Flüssigkeit in eine Auflaufform geben und mindestens 5 Stunden ins Gefrierfach stellen. Jede Stunde mit einer Gabel durchrühren, bis die Granita vollständig gefroren ist.

Brombeeren und Minze waschen. Minzblätter von den Stielen zupfen. Holunder-Granita in Gläser füllen, mit Brombeeren und Minze garnieren und eiskalt servieren.

EXTRA-TIPP

Dein frostiges Dessert schmilzt weniger schnell, wenn du deine Dessertgläser im Gefrierfach runterkühlst.



2 PORTIONEN

NÄHRWERTE (PRO PORTION)

Ca. 263,5 kcal (1118,6 kJ) / 0,4 g Eiweiß / 0,4 g Fett / 65 g Kohlenhydrate

FÜR DIE GRANITA

- 120 g Zucker
- 500 ml Wasser
- 150 ml Rabenhorst
Holunder-Muttersaft
- 2 EL Zitronensaft

ZUM GARNIEREN

- 2 Minze-Zweige
- einige Brombeeren

BESONDERES ZUBEHÖR

- 1 Auflaufform
(25 x 15 cm)



DAS BESTE FÜR MENSCH UND UMWELT.

Für uns bei Rabenhorst ist Qualität das Wichtigste. Deshalb verarbeiten wir nur die besten ursprünglichen Zutaten besonders schonend zu unseren einzigartigen Säften. So garantieren wir Ihnen den ausgezeichneten, natürlichen Geschmack und den Erhalt der wichtigen Inhaltsstoffe.

Der erste Schritt auf dem Weg zu unseren reinen Direktsäften ist dabei die Auswahl der Zutaten. Wir legen dabei viel Wert auf eine langjährige Zusammenarbeit mit Lieferanten aus einem möglichst nachhaltigen Vertragsanbau:

NACHHALTIGER UND ÖKOLOGISCHER ANBAU: DIE GRUNDLAGE UNSERER SÄFTE.

Seit 2015 arbeiten wir beispielsweise mit einem Familienbetrieb aus Brilon auf Basis eines langfristigen Anbau- und Liefervertrages für biologische Aroniabeeren zusammen. In der zweiten Generation baut die Familie auf rund 10 Hektar Aroniabeeren in bester Bio-Qualität ausschließlich für Rabenhorst an.

Neben dem Verzicht auf chemisch-synthetische Spritz- und Düngemittel pflanzt der Landwirt an den Feldrändern Blühstreifen für Nützlinge, die als biologischer Schutz seiner Aroniabeeren-Sträucher dienen.



DIE GANZE FÜLLE NATÜRLICHER
INHALTSSTOFFE

ÜBER UNSEREN ANBAU

VON DER EXOTISCHEN BEERE ZUR HEIMISCHEN POWERFRUCHT.

Ursprünglich stammt die Aroniabeere, oder auch schwarze Apfelbeere genannt, aus dem Osten Nordamerikas. Doch auch deutsche Landwirte entdecken zunehmend die Qualitäten der Powerfrucht mit einer Vielzahl an Inhaltsstoffen. Nicht umsonst ist die Frucht mittlerweile ein beliebtes heimisches Superfood geworden, das nach der Ernte in unserer hauseigenen Kelterei zu einem hochwertigen Aroniadirektsaft erster Güte verarbeitet wird.



NATÜRLICH GENIESSEN.

JETZT SIND SIE DRAN!

Wir hoffen, Sie haben viel Spaß beim Ausprobieren unserer Rezepte und lassen sich die Gerichte mit unseren hochwertigen Direktsäften richtig gut schmecken.



Wenn Sie selbst gerne Neues in Ihrer Küche ausprobieren und unsere puren Direktsäfte auch in Ihren Rezepten verwenden, teilen Sie Ihre Kreationen doch gerne einfach mit dem **Hashtag „muttersaft“** und verlinken Sie uns mit **@rabenhorstsaft auf Instagram!**
Oder schicken Sie uns eine **E-Mail an marketing@rabenhorst.de**.

WIR FREUEN UNS AUF IHRE IDEEN!

FOLGEN SIE UNS AUF



#muttersaft @rabenhorst

IHRE EIGENEN KREATIONEN



Rabenhorst®
WISSEN, WAS GUT TUT.

HAUS RABENHORST O. LAUFFS GMBH & CO. KG | RABENHORSTSTRASSE 1 | 53572 UNKEL

ART.-NR. 119413/0521