

**Weinbau Bernd und Doris Sunk**  
**Spitalgasse 9, 2540 Bad Vöslau / Gainfarn**  
**Tel.: 0676/39 27 564, www.sunk.at**

Unseren Natursaft können Sie Glasweise bei unserem  
Heurigen verkosten

**26. Dezember 2019 – 8. Jänner 2020**

**20. Februar - 4. März 2020**

**2. April - 15. April 2020**

**28. Mai - 14. Juni 2020**

**23. Juli - 5. August 2020**

**21. September - 7. Oktober 2020**

**5. November - 19. November 2020**

***Zu diesen Terminen haben wir täglich geöffnet!***

Bestellungen werden gerne unter  
**heuriger@sunk.at oder telefonisch 0676/39 27 564**  
entgegengenommen.

Sie können diesen persönlich nach telefonischer Absprache  
direkt ab Hof beziehen!

Oder wir schicken Ihnen auf Wunsch den Verjus bequem  
per Postversand direkt nach Hause!

# Verjus

## Was ist Verjus?

Ein natürlicher Saft, der Fruchtigkeit mit natürlicher Säure  
und hervorragendem Aroma vereint!

## Mit Ihm kann man:

- An heißen Tagen gespritzt mit Mineralwasser den Durst löschen.
- Salate oder Saucen verfeinern.
- Statt Zitrone zu Fisch oder Schnitzel genießen.
- Mit Wein und Spirituosen mischen .
- Bei Unwohlsein pur genießen
- Für diabetes bestens geeignet

Unser Verjus ist universal einsetzbar!

Nützen Sie Geschmack und Wellness in einem Produkt!

## **Herstellung von Verjus**

Die unreifen Trauben werden gesammelt und ausgepresst.

Nach dem Pressen wird der Saft pasteurisiert. Es entsteht ein mildsaurer Saft, frei von Konservierungsmitteln und Zusatzstoffen, der in der modernen Küche anstelle von Zitronensaft oder Weinessig Verwendung findet. Die Säure ist milder als die von Essig, das Aroma vielfältiger und feiner als das von Zitronensaft.

## **Inhaltsstoffe vom Verjus**

Maßgeblich für den feinen sauren Geschmack und die würzende Wirkung des Produktes sind die Säuren, Äpfel- und Weinsäure. Die Gesamtsäuregehalt von Verjus liegt 40 g/l. Die Säuren machen dabei ungefähr 70 Gewichts-Prozent des zuckerfreien Extraktes aus; der restliche Anteil wird hauptsächlich von Mineralstoffen, wie Kalium, Magnesium und Kalzium, gestellt. Weiterhin ist Verjus reich an Polyphenolen. Die Gehalte schwanken je nach Herkunft und Lesezeitpunkt zwischen 200 und 1440 mg/l. Verjus ist aufgrund seiner Herstellung Histamin frei. Da die Trauben für Verjus zu einem sehr frühen Zeitpunkt gelesen werden, sind die Zuckergehalte bei diesem Lesetermin noch sehr niedrig. Der Verjus hat unverdünnt 6 g / 100 ml Kohlenhydrate, wodurch er für Diabetiker ein idealer Speisenbegleiter und Durstlöscher ist.

## **Geschichte des Verjus**

In Europa war schon zu Zeiten der griechischen Antike die heilsame Wirkung von Verjus bekannt. Bereits Hippokrates von Kos berichtete um 400 v. Chr. über die Verwendung von Verjus in der Medizin.

In Mesopotamien ist Verjus vermutlich schon viel früher bekannt gewesen. Noch im Mittelalter war er in Europa als Säuerungs- und Würzmittel zum Beispiel zum Ablöschen von Speisen weit verbreitet.

In der mittelalterlichen Heilkunde wurde dieses Naturprodukt wegen seiner beruhigenden Wirkung auf Magen und Verdauung empfohlen. Nachdem die Kreuzfahrer die Zitronen nach Europa gebracht hatten, verringerte sich das Interesse und der Verjus versank in der Bedeutungslosigkeit.

In anderen Teilen der Welt, wie z. B. in der Türkei, dem Iran und angrenzenden Ländern, hat sich das Produkt über die Jahrhunderte in der tagtäglichen Küche halten können.