

Der Extravagante



Erstklassige Bio-Qualität und bester Geschmack – mit dieser unschlagbaren Mischung haben PERGER Säfte auch die Spitzengastronomie erobert. Passend zur Haute Cuisine kommen sie jetzt als elegante 0,2 l Flaschen im neuen Edeldesign auf den Tisch.

PERGER EDELKIRSCH

Gegensätze ziehen sich an: In diesem Saft wurden herbe Sauerkirschen und aromareiche Süßkirschen zu einem außergewöhnlich runden Geschmackserlebnis vereint. Der Preisträger des Best of Bio Award – Juice 2006 harmonisiert besonders gut mit zartbitterer Schokolade.

PERGER EDELBEERE

Käse und Wein ist ein Klassiker – Käse und Saft ist ein neuer Trend, den Sie probieren sollten. Bei Montello, Pecorino & Co. entfaltet PERGER Edelbeere seine ganze Größe. Die einzigartige Kreation vereint aromatische rote Trauben und edelherbe schwarze Johannisbeeren zum formvollendeten Hochgenuss.

PERGER LUKULLUS ROMANUS

Lukullus hat als Gourmet in den Geschichtsbüchern Einzug gehalten. Jetzt stand der Urvater extravaganter Genüsse bei der Namensgebung eines edlen Saftes Pate, der perfekt zu Karpfen oder Gänsebraten passt. Die Idee für die aufregende Mischung aus Birne, Holunder und Kirsche wurde im Hotel Prinzregent an der Münchner Messe geboren. Hier feiern PERGER Säfte als elegante Alternative zum Wein große Erfolge.

Lukullus Romanus ist der erste Spross der neuen PERGER Edellinie. Weitere erlesene Mischungen sollen folgen und feinen Speisen eine ganz besondere Note verleihen.



PERGER GOURMET-SÄFTE ZUM FEINSCHMECKER-MENÜ



PERGER

— Köstliche Natur genießen —

GENUSSRECHTE

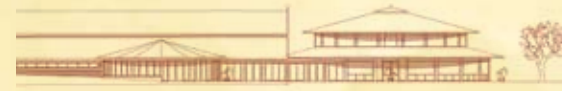
Eine Beteiligung am Erfolg der Firma PERGER SÄFTE

Investition für die Zukunft

In Kürze beginnen die Bauarbeiten für unsere 1.100 m² große Kommissionierhalle. Der Neubau ist notwendig geworden, um die stetig wachsende Nachfrage von Handel, Gastronomie und Endverbrauchern noch besser bedienen zu können.

Große Investitionen sind immer mit erheblichem Kapitalaufwand verbunden. Daher suchen wir Investoren, die sich durch den Kauf von Genussrechten aktiv an unseren Zukunftsplänen beteiligen.

Wenn Sie mehr über die genussvolle und gewinnbringende Art der Geldanlage erfahren möchten, fordern Sie unsere ausführlichen Informationsunterlagen unter service@perger-saeft.de oder **Telefon 08152-9 09 90 12** an.



Wenn unzustellbar, zurück! Bei Umzug Anschriftenberichtigungskarte!



PERGER

— Köstliche Natur genießen —

PERGER SÄFTE GMBH

Herschinger Str. 51
82211 Breitbrunn am Ammersee

Telefon: 08152-2380

Telefax: 08152-5738

Email: service@perger-saeft.de

www.perger.de



güterbundes Umweltmanagement
DIN ISO 14001:2005



PERGER POST



PERGER POST

Grüß Gott, liebe Leserinnen und Leser!

Noch liegen die PERGER Obstgärten in tiefem Winterschlaf. Während die handwerkliche Arbeit ruht, nutzen wir die Zeit auf kreative Weise: Im Geiste entwickeln wir bereits neue Rezepturen, mit denen wir Ihren Gaumen heuer wieder auf das Angenehmste überraschen werden.

Auf die Früchte des vergangenen Jahres können Sie sich schon jetzt freuen: Die betörende PERGER Edelbeere beispielsweise, oder Lukullus Romanus, der als erster Spross unserer neuen Edellinie in Kürze sein Debut feiert. Die Newcomer der PERGER Familie und weitere erlesene Spezialitäten möchten wir Ihnen heute gerne vorstellen. Finden Sie Ihren Favoriten – und kommen Sie gesund und genussvoll durch die kalte Jahreszeit.

Ihre

Paula und Johannes
von Perger



PERGER SPEZIALITÄTEN

Sommergenuss in der Winterzeit

Um gesund durch die nasskalten Monate zu kommen, braucht der Körper genügend Bewegung, frische Luft und vor allem viele Vitamine. Daher sind die empfohlenen „Fünf am Tag“ gerade jetzt ein Muss. Denn sie stärken die Immunabwehr, machen rundum fit und vertreiben den Winterblues.

Während das heimische Obstanteangebot derzeit schnell an seine Grenzen stößt, zaubert die Kelterei PERGER die Vielfalt des Sommers rund ums Jahr ins Glas: Sonnengereifte Kirschen, schwarze Johannisbeeren, vitaminreicher Holunder und andere feine Früchte sind die Zutaten für wertvolle Bio-Direktsäfte, die Sie mit allen wichtigen Vitaminen und Mineralstoffen versorgen.

Und das Beste daran: Sie können die verlockende Auswahl nach Lust und Laune erweitern. Denn die hochkonzentrierten Säfte lassen sich nicht nur pur genießen, sondern auch als herrlich erfrischende Schorlen, als fantasievoller Cocktail oder als belebendes Mixgetränk.



Unsere Spezialitäten

Holunder, schwarze Johannisbeeren und Kirschen sind wahre Vitaminwunder. Erntefrisch werden sie zu drei dunklen, geschmacksintensiven Klassikern gekeltert, in denen das Beste aus der Natur voll zum Tragen kommt.

PERGER HOLUNDER

Holunder hat in den PERGER Obstgärten eine lange Tradition. Die Kelterei stellt daraus den einzigen Muttersaft in Bio-Qualität her. Leicht erhitzt, spendet der Powertrank an kalten Tagen wohlige Wärme und weckt wintermüde Lebensgeister. Die besondere Kombination aus bioaktiven Substanzen bringt auch das Immunsystem auf Hochtouren.

PERGER SCHWARZE JOHANNISBEERE

Die herben schwarzen Johannisbeeren liefern Vitamin C und Gerbstoffe in Hülle und Fülle. Auch sie werden in den PERGER Obstgärten ökologisch kultiviert und gleich nach dem Pflücken schonend verarbeitet. Der herrlich dunkle Nektar hat einen außergewöhnlich hohen Fruchtgehalt von 40 Prozent. Daher ist er die ideale Basis für fruchtig-frische Schorlen.

PERGER KIRSCH

Sauerkirschen brauchen viel Wärme, um ihr volles Aroma zu entfalten. Darum kommen die Zutaten für diese Köstlichkeit von Bioland-Vertragspartnern aus dem sonnenreichen Baden-Württemberg. Nach dem Keltern geht der feine Fruchtsaft mit Quellwasser und Traubendicksaft eine einzigartig aromatische Verbindung ein.



PERGER ANANAS

Sonnengereifte Ananas entfalten in diesem Direktsaft ihr tropisches Aroma. Wunderbar als purer Genuss, aber auch als fruchtige Basis für sommersüße Cocktails.

PERGER MANDARINE

Dolce Vita in der 0,5 l Flasche: Die Zutaten für PERGER Mandarine kommen aus Italiens sonnigem Süden. 2006 wurde der fein-milde Saft mit dem Best of Bio Award 2006 gekürt.

PERGER BLUTORANGE

Dieser erlesene Direktsaft betört alle Sinne. Blutorange aus Süditalien geben ihm sein herb-frisches Aroma und machen auch Mixgetränke zum Erlebnis.

PERGER ORANGE

Orange ist nicht gleich Orange. Das schmecken Sie bei diesem Klassiker, der auch an trüben Wintertagen die Sonne aufgehen lässt. Probieren Sie es aus!

Bei heimischen Früchten legt Johannes von Perger größten Wert auf Regionalität. Für Exoten wie Ananas, Mandarinen und Orangen pflegt er langjährige Vertragspartnerschaften mit Öko-Landwirten im sonnigen Süden. Sie beliefern uns mit erntefrisch und schonend gepressten Direktsäften, die im Vergleich zu Konzentraten zwar teurer, aber auch weitaus gesünder und geschmacksintensiver sind. Das Ergebnis ist 100% Genuss in bewährter Perger Qualität – garantiert ohne Zucker und Zusätze.

PERGER BAR

PERGER Säfte sind pur ein Genuss für alle Sinne. Aber sie eignen sich auch hervorragend für köstliche Cocktails und Mixgetränke. Hier sind unsere Favoriten für Sie:

Süße Verführung

- 9 cl PERGER Sauerkirschsaft
- 5 cl PERGER Ananassaft
- 3 cl PERGER Zitronensaft
- 2 cl PERGER Kirschsirup
- 2 Eiswürfel

Mit Ananasscheibe und Cocktailkirsche dekorieren. Mit sprudeligem Mineralwasser nach Belieben auffüllen.

