

Unser Gastronomie-Sortiment



Der Genuss reiner Natur

Exklusiv für Ihre Gäste

Der Genuss reiner Natur

aus den Tiefen des Biosphärenreservats

Mit RhönSprudel kommt der Genuss reiner Natur direkt auf den Tisch. Unser Mineralwasser erfüllt die hohen Ansprüche Ihrer Gäste in Sachen **Reinheit, Qualität und Geschmack.**

Mit jedem einzelnen Tropfen verkörpert RhönSprudel seine besondere Herkunft: **das Biosphärenreservat Rhön.** Unsere Mineralquellen, erstmals gefasst im Jahre 1781, liegen geschützt in den Tiefen des Vulkangesteins. Diese ursprüngliche Naturlandschaft verleiht unserem Mineralwasser **natürliche Reinheit, belebende Frische und eine ausgewogene Mineralisierung.**

All dies vereint sich in einem **einzigartigen Geschmackserlebnis,** das auch Feinschmecker und Sommeliers überzeugt.

Das Biosphärenreservat Rhön wurde bereits 1991 wegen seines Reichtums an seltenen Pflanzen und Tieren von der UNESCO unter besonderen Schutz gestellt. Dieses intakte Ökosystem ist die Heimat von RhönSprudel.



Präsentieren Sie sich als perfekter Gastgeber

RhönSprudel Mineralwasser –
ein Genussversprechen an Ihre Gäste



Die ausgewogene Mineralisierung ...

... macht unser Mineralwasser besonders **weich und harmonisch** im Geschmack. RhönSprudel ist der **perfekte Genussbegleiter** zu guten Speisen, edlem Wein oder feinem Kaffee.

Unser Qualitätsversprechen ...

... ist die Grundlage unseres Handelns. Unser Mineralwasser entspricht den hohen Anforderungen an **Bio-Mineralwasser** und wird weit über die gesetzlichen Vorgaben hinaus regelmäßig durch das **unabhängige SGS Institut Fresenius** geprüft. Das garantiert zu jeder Zeit die besondere Reinheit jeder einzelnen Flasche RhönSprudel.

Regionale Produkte ...

... liegen absolut im Trend. Mit RhönSprudel Mineralwasser in der exklusiven Gastronomie-Glasflasche bieten Sie Ihren Gästen den einzigartig frischen Geschmack direkt aus den **Tiefen des Biosphärenreservats Rhön**.



Nachhaltigkeit ...

... ist bei uns gelebte Unternehmenskultur. So sind wir für **soziale und ökologische Nachhaltigkeit zertifiziert**. Wir engagieren uns für den Natur- und Artenschutz in der Region. Aus Verantwortung für unsere besondere Heimat hat klima- und ressourcenschonendes Handeln seit jeher höchste Priorität.

Formschön und exklusiv ...

... präsentiert sich die RhönSprudel Gastronomieflasche in der vertrautesten Form des Wassers: **dem Tropfen**. Zusammen mit der **edlen Etikettenausstattung** passt sie ideal in das gastronomische Ambiente und macht auf jedem Tisch eine gute Figur.

Reinheit, Natürlichkeit und Genuss in höchster Qualität



Für besondere Genussmomente

Unser Mineralwasser wird über viele Jahrzehnte durch unterschiedlichste Gesteinsschichten gefiltert, bevor wir es aus bis zu 370 Metern Tiefe entnehmen und abfüllen. RhönSprudel erfüllt darüber hinaus die **strengen Qualitätskriterien**, die unser Mineralwasser geeignet für die **Zubereitung von Babynahrung** machen.

Auch bei unseren Schorlen setzen wir auf das **RhönSprudel Reinheitsversprechen**: unverfälschter Fruchtgenuss ohne Zusätze und Konservierungsstoffe – das nennen wir den Genuss reiner Natur.

Geschätzt von Experten

Bernhard Reiser, Sternekoch und Chef de Cuisine im REISERS am Stein in Würzburg, ist begeistert: „An RhönSprudel sprechen mich besonders die regionale Herkunft und der harmonisch weiche Geschmack an. Neben der **ausgewogenen Mineralisierung** des Mineralwassers überzeugen mich die **hohe Qualität und Ästhetik der Gastronomieflasche.**“



natürlich
rein

ohne
künstliche
Zusätze

ohne
Konservierungs-
stoffe

»RhönSprudel Mineralwasser lässt die
feinen Noten von Wein und Speisen
unverfälscht zur Geltung kommen.«

Bernhard Reiser, Sternekoch



»RhönSprudel war der
Sieger in einer Blindverkostung
von 100 Wassern.«

Bernhard Reiser, Sternekoch



Wasser ist nicht gleich Wasser

Warum natürliches Mineralwasser? Ganz einfach: Die Natur macht den Unterschied!
Anders als Leitungswasser ist Mineralwasser ein reines Naturprodukt –
noch dazu eines von besonderer Qualität.

Mineralwasser stammt aus **natürlichen Wasservorkommen** tief in der Erde, die vor Verunreinigungen geschützt sind.

Leitungswasser stammt zumeist aus Oberflächenwasser und Grundwasser.

Mineralwasser darf in seiner **ursprünglichen Zusammensetzung** nicht verändert werden.

Leitungswasser muss zumeist chemisch-technisch aufbereitet werden, um als genusstauglich zu gelten. Rund 90 Hilfsstoffe und Chemikalien sind dazu erlaubt.

Mineralwasser bietet eine **hohe Produktsicherheit**. Es ist das einzige Lebensmittel, das einer amtlichen Anerkennung bedarf, und wird unberührt direkt am Quellort in Flaschen gefüllt.

Bei Leitungswasser wird die gesundheitliche Unbedenklichkeit nur bis zum Hausanschluss gewährleistet. Die Verantwortung für die sogenannte „Last Mile“ liegt beim Verwender.



Mineralwasser als idealer Genussbegleiter



Auf die inneren Werte kommt es an

Kein Mineralwasser schmeckt wie das andere. Je nach Herkunft ergeben sich eine **individuelle Mineralisierung** und ein Geschmackspektrum von ganz sanft bis sehr kräftig, von fein bis ausdrucksvoll. Gerade, wenn ein Mineralwasser als Genussbegleiter zu Speisen, Wein, Kaffee oder Spirituosen gereicht wird, sollte man auf eine ausgewogene Mineralisierung für den **unverfälschten Genuss** achten. Deshalb ist RhönSprudel das **ideale Mineralwasser für die Gastronomie.**



»RhönSprudel ist für mich der ideale Weinbegleiter. Dank seiner leichten und ausgewogenen Mineralisierung ist es besonders weich und harmonisch im Geschmack, ohne die Aromen des Weins zu beeinflussen.«

Dr. Eva Vollmer, Weingut Eva Vollmer

Zertifizierte Mineralwasserkompetenz
bei RhönSprudel

Gerne beraten unsere geprüften Mineralwassersommeliers Sie zu allen Fragen rund um das Naturprodukt Mineralwasser.

Kontaktieren Sie dazu einfach den für Sie zuständigen Vertriebsmitarbeiter.

Mg

Na

Ca

SO₄₋₂

Eine Frage der Mineralisierung

Jeder Mineralstoff hat seinen eigenen Geschmack. Überwiegt ein Mineralstoff, so wirkt sich das auf den Geschmack des Mineralwassers aus. Magnesium verleiht einen leicht bitteren, erdigen Charakter. Calcium bedingt einen metallischen Geschmack. Natrium führt zu einem salzigen Nachgeschmack. Sulfate geben eine leicht säuerliche Note. **Eine ausgewogene Mineralisierung** verleiht dem Mineralwasser einen besonders **harmonischen Geschmack**. Die Aromen von Speisen und Getränken kommen so besonders gut zum Ausdruck.



Eine Frage der Kohlensäure

Auch der Kohlensäuregehalt kann den Geschmack beeinflussen. Deshalb gibt es RhönSprudel Mineralwasser für die Gastronomie in **drei Kohlensäure-Varianten**:



RhönSprudel Naturell ist weich und harmonisch, ohne Kohlensäure. Es passt perfekt zu reifen, kräftigen Rotweinen und sortenreinen Kaffees.



RhönSprudel Medium ist leicht und prickelnd frisch, mit wenig Kohlensäure. Es passt perfekt zu fruchtigen, säurearmen Weinen und jungen, frischen Weißweinen sowie Kaffeespezialitäten mit Milch oder Zucker.



RhönSprudel Original ist sprudelnd und belebend, mit viel Kohlensäure. Es passt perfekt zu Dessertweinen und zum Mischen von Weißweinschorlen.



Das Gastronomiesortiment für einzigartige Genussmomente

RhönSprudel Mineralwasser

0,25-l-Glas

24 × 0,25 l
40 Kisten/Palette

In den Sorten:
Original, Medium,
Naturell



0,75-l-Glas

12 × 0,75 l
36 Kisten/Palette

In den Sorten:
Original, Medium,
Naturell

0,5-l-Glas

20 × 0,5 l
40 Kisten/Palette

In den Sorten:
Original, Medium,
Naturell

RhönSprudel Schorlen

0,5-l-Glas

20 × 0,5 l
40 Kisten/Palette

In den Sorten:
Johannisbeere und
Apple Plus

0,25-l-Glas

24 × 0,25 l
40 Kisten/Palette

In der Sorte:
Apple Plus



Sie wünschen ein
individuelles Angebot? Wir beraten Sie gerne und freuen uns auf Ihre Anfrage!



MineralBrunnen RhönSprudel Egon Schindel GmbH

Weikardshof 2 | 36157 Ebersburg | Tel.: +49 (0) 6656 58-0 | Fax: +49 (0) 6656 58-159 | E-Mail: rs-info@rhoensprudel.de | www.rhoensprudel.de