



DAUNIA MOSTI





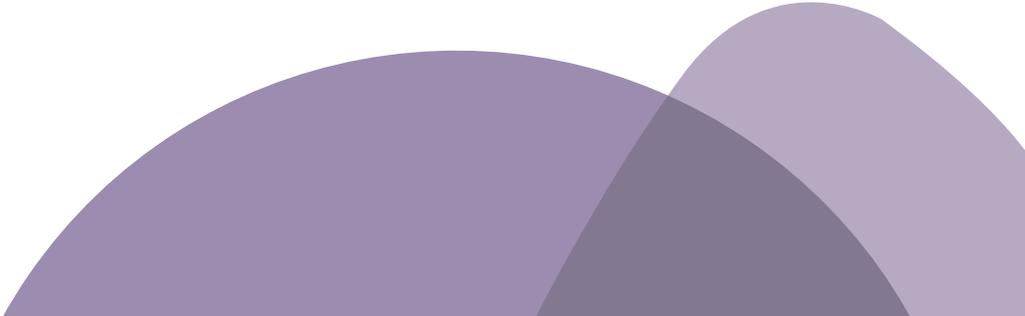
HOME

Eine wichtige Präsenz in Süditalien

Daunia Mosti hat sich auf die Herstellung und den Vertrieb von frischen und/oder ungeschwefelten Rot- und Weißmosten, Mostkonzentraten, Rot-, Weiß- und Rosé-Tafelweinen sowie Weinen mit geschützter, geographischer Angabe (IGP) spezialisiert.

Modernste Technologie

Daunia Mosti garantiert für die Qualität seiner Produkte, dank modernster Technologie und ständiger Kontrolle der Rohstoffe und Endprodukte im betriebseigenen Labor, das mit erstklassigen Instrumenten ausgestattet ist.





BETRIEB

Unser betrieb

Daunia Mosti ist in Süditalien eine wichtige Präsenz, die seit vielen Jahren im Weinbaubereich tätig ist. Daunia Mosti hat sich auf die Herstellung und den Vertrieb von frischen und/oder ungeschwefelten Rot- und Weißmosten, Mostkonzentraten, Rot-, Weiß- und Rosé-Tafelweinen sowie Weinen mit geschützter, geographischer Angabe (IGP) spezialisiert. Daunia Mosti erfüllt jeden Kundenwunsch: seine Produkte können je nach Geschmack und Bedarf des Kunden variiert werden.

Zwei produktionsstätten

- ♣ **Foggia:** hier werden Moste und Mostkonzentrate hergestellt
- ♣ **Cerignola:** hier erfolgt die Herstellung der Weine und der Bio-Weintrauben für die ABM-Bioproducte und Bio-Weine.

Dank der erworbenen Professionalität und Kompetenz, der sorgfältigen Auswahl der Rohstoffe und des mediterranen Klimas, stellt Daunia Mosti höchste Qualität und Zuverlässigkeit seiner offenen Produkte sicher.



UNSERE PRODUKTE

Konzentrate

Die Traubenmostkonzentrate werden durch teilweisen Wasserentzug der Moste unter Luftdichte gewonnen und auf Bestellung hergestellt, je nach Kundenbedarf. Daunia Mosti ist in der Lage, verschiedene Brix-Grade, Säuregehalte, Farbnuancen und Geschmacksrichtungen anzubieten.

Weißkonzentrat

Rotkonzentrat

Konzentrat/gekochtes Konzentrat geeignet für Balsamico-Essig aus Modena IGP (g.g.A.)

Gekochtes Konzentrat

Weine

Die hergestellten Weine werden unter voller Berücksichtigung der Rohstoffe gewonnen, dank der eingesetzten Instrumente und der besten Weinbereitungsprozesse. Die Weine können Tafelweine oder Weine mit geschützter, geographischer Angabe (IGP) sein. Alle Produkte können stabilisiert und gefiltert geliefert werden.

Weißweine, Roséweine, Rotweine, IGP (g.g.A.)



Moste

Frische Traubenmoste

Die Traubenmoste ohne SO₂ sind das Ergebnis der erworbenen Fachkenntnisse und Technologien, die es dem Betrieb ermöglichen, ein Produkt höchster Qualität unter Berücksichtigung der Eigenschaften der Rohstoffe anzubieten.

Gekühlte Weißmoste ohne SO₂

Rotmoste durch Warmmazeration ohne SO₂

Ungeschwefelte Traubenmoste

Ungeschwefelte Traubenmoste werden durch Entschwefelung, d.h. durch Entfernen des Schwefeldioxids, gewonnen und sind daher fermentierbar.

Ungeschwefelte Weiß- und Rottraubenmoste.

“Stummgeschwefelte” Traubenmoste

“Stummgeschwefelte“ Traubenmoste werden durch Stummschwefelung, d.h. durch Zusetzen von Schwefeldioxid, gewonnen und sind daher nicht fermentierbar.

“Stummgeschwefelte“ Weiß- und Rottraubenmoste.

Biologische Produkte

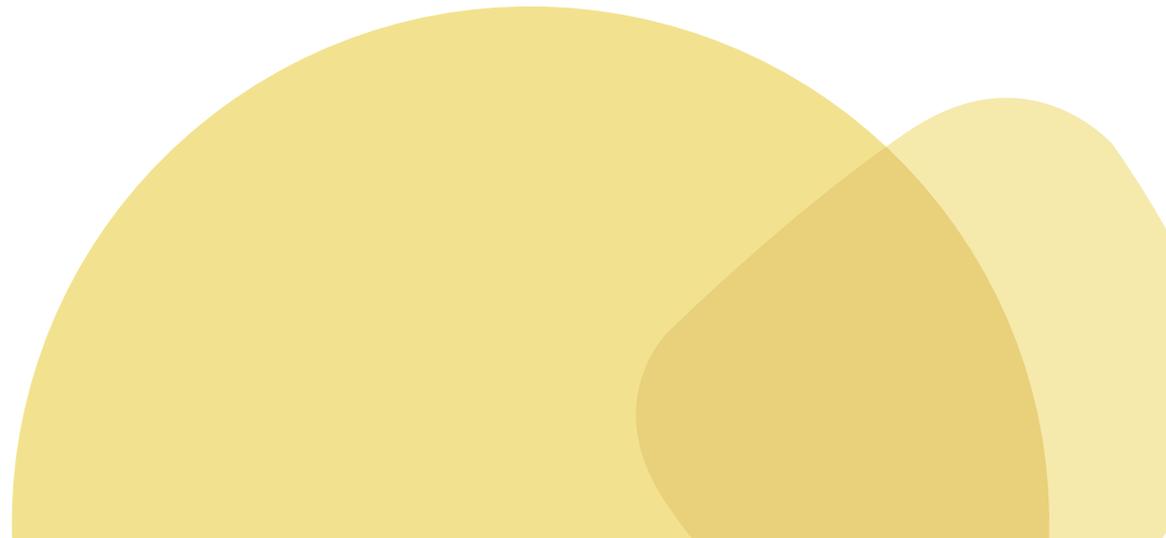
Alle Produkte sind auch biologisch erhältlich, im Einklang zwischen Mensch und Natur.





TECHNOLOGISCHE AUSSTATTUNG

Daunia Mosti garantiert für die Qualität seiner Produkte, dank modernster Technologie und ständiger Kontrolle der Rohstoffe und Endprodukte im betriebseigenen Labor, das mit erstklassigen Instrumenten ausgestattet ist.





DAUNIA MOSTI

Daunia Mosti GmbH
Via per Cerignola Km. 7.00
71122 FOGGIA - ITALIEN
+39 0881 630420
info@dauniamosti.it
dauniamostisrl@libero.it
dauniamosti.it