

So kommen Sie zum

Saft aus Ihrem eigenen Obst!

In unserer Obstkellerei können Sie Ihre Äpfel zu fruchtigem Apfelsaft pressen und in Flaschen abfüllen lassen.

Sie bekommen **garantiert** den Saft aus Ihrem **eigenen Obst** zurück. Ihre Äpfel werden nicht mit fremdem Obst vermischt. Gerne können Sie beim Pressen und Abfüllen zusehen.

Und so funktioniert:

- » Rechtzeitig bei uns **anrufen** und einen **Presstermin** vereinbaren.
Am besten sammeln Sie das Obst erst kurz bevor sie zu uns kommen.
Dadurch bleiben die Äpfel frisch und werden nicht faulig.
- » Am Abend vor dem Presstermin zwischen 17:30 und 19:30 Uhr oder am Presstag bis spätestens 9:00 Uhr die Äpfel bei uns anliefern.
- » Sie können die Äpfel entweder lose auf einem Anhänger oder in Kisten und Säcken zu uns bringen.

!! Die Äpfel werden bei uns gewaschen!!

- » Die sauberen Früchte werden auf einer modernen Bandpresse gepresst.
- » Pro 100 kg Obst erhalten Sie ungefähr 70 bis 75 Liter Saft.
- » Der frische Saft wird schonend auf 78 °C erhitzt, in 1,0 Liter Mehrwegflaschen abgefüllt und sofort luftdicht verschlossen. Dieses Verfahren garantiert vollen Geschmack und den Erhalt der natürlichen Vitamine und Inhaltsstoffe. Außerdem werden keine chemischen Mittel zur Haltbarmachung benötigt.

Der fertige Saft

- » Noch am selben Abend können Sie den fertigen Saft bei uns abholen.
Der abgefüllte Saft ist mindestens 1 Jahr haltbar.

Leergut

- » Wir kümmern uns um das Leergut. Sie müssen es weder selbst waschen noch beim Abfüllen mithelfen. Wir verwenden die 1 Liter VdF-Flasche mit Schraubverschluss im 6er Träger. Diese Flasche hat sich seit Jahren in der Fruchtsaftbranche bewährt.

!! Obacht !!

- » Leergutannahme ist ausschließlich vom **06.09.** bis **30.11.** zwischen 17⁰⁰ und 19⁰⁰ Uhr.
- » Selbstverständlich können Sie Ihre Äpfel bei uns auch nur pressen lassen und den Saft selbst zu Apfelmost vergären.

