

Liebe Apfelkunden

Wir danken für Ihr Vertrauen, Ihre Apfelernte zu Ihrem eigenen und individuellen Apfel-Direktsaft verarbeiten zu dürfen!

Wir möchten Ihnen kurz die Verarbeitungsschritte erläutern:

- | | |
|------------------|--|
| Tag 1 (MO + DO): | Entgegennahme Ihrer Äpfel (mind. 100 kg) |
| Tag 2: | Weiterverarbeitung der Äpfel (sortieren, waschen, pressen) |
| Tag 3: | Der Trub ist herabgesunken – nun kann der Saft heiß (pasteurisiert) abgefüllt werden (5 ltr. Bag-in-Box) |
| Tag 4 (MO + DO): | Sie können Ihren Apfel-Direktsaft abholen |

Die Annahme und die Abholung ist ausschließlich Montags und Donnerstags in der Zeit von 8 – 18 Uhr möglich!

In jedem dieser Arbeitsschritte wird Ihr Obst stets getrennt verarbeitet. Es kommt nicht zur Vermischung mit dem Obst anderer Kunden!

Die Diesjährige Ausbeute beträgt ca. 50 %. Das heißt, bringen Sie uns 100 kg. Äpfel, bekommen Sie daraus etwa 50 ltr. Apfelsaft.

Der Preis pro Liter beträgt 1,- € (Birne 1,- € / Quitte 1,40 €)

Der Umwelt zuliebe verarbeiten wir auch bereits gebrauchte (aber selbstverständlich funktionstüchtige und saubere) Kartonagen. Es kann also sein, dass noch alte Aufkleber auf den Kartons aufgebracht sind. Lassen Sie sich davon nicht irritieren! In den Beuteln ist ausschließlich der Direktsaft Ihres Obstes!

Natürlich können Sie auch Ihre alten Kartonagen mitbringen – diese verwenden wir gern und verrechnen diese mit 40 ct.

Auf der INNEN-Seite der Kartonage befindet sich ein Stempel. Dies ist das Abfülldatum! Der Saft ist verschlossen, kühl und dunkel gelagert ca. 1 Jahr haltbar. Auch angebrochen ist der Saft noch einige Wochen haltbar.

Wir hoffen, dass Sie unsere Dienstleistung zu schätzen wissen und uns im nächsten Jahr wieder besuchen! Beginn und Ende der Apfelsaison und dem Lohnpressen finden Sie demnächst auf unserer neuen Web-Seite www.brennerei-druffel.de

Die diesjährige Saison wird bis ca. Mitte Oktober gehen.