

# Lohnpressen Apfeldirektsaft

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

Annahme der Äpfel: ausschließlich montags und donnerstags 8 – 18 Uhr

Saison: 24. August bis Mitte Oktober 2020

## Verarbeitungsschritte:

- 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 (DO + MO): Sie können Ihren abgekühlten Apfel-Direktsaft abholen

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

Ausbeute: 100 kg. Äpfel ergeben ca. 50 ltr. Apfelsaft

Preis:

unter 100 kg	1,10 € / Liter
ab 100 kg	1,00 € / Liter
Quitte	1,40 € / Liter

Birnen können dem Apfelsaft im Verhältnis 2:1 untergemischt werden (2/3 Apfel - 1/3 Birne)  
Ein reiner Birnensaft ist nicht möglich!

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.**

**Bitte halten Sie sich an die derzeitigen Corona-Hygieneregeln!**

- Abstand halten
- Mund- und Nasenbedeckung tragen (auch im Freien!)
- Aufgestellten Desinfektionsspender benutzen