Lohnpressen Apfeldirektsaft

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

Annahme der Äpfel **ausschließlich an folgenden Terminen in der Zeit von 8 – 18 Uhr:**

Donnerstag,	07.09.2023
Donnerstag,	14.09.2023
Montag,	18.09.2023
Donnerstag,	21.09.2023
Montag,	25.09.2023
Donnerstag,	28.09.2023
Montag,	02.10.2023

Verarbeitungsschritte:

Für die Verarbeitung zu Saft benötigen wir **mindestens 100 kg Äpfel** (= 50 ltr. Saft)

Wir sortieren, waschen und pressen die Äpfel.

Nach Absinken des Trubes (!!) wird der Saft heiß (pasteurisiert) abgefüllt **(5 ltr. Bag-in-Box)**

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

Das benötigt ein wenig Zeit, daher wird Ihnen bei der Abgabe der Äpfel ein Abholtermin genannt.

Preis:

Apfel (Birne)	1,50 € / Liter
Quitte	2,50 € / 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 gebrauchten 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.