

Tipps für die erfolgreiche Saftherstellung: Bringe wie wir gute Laune und Geduld mit...

Das Ernten:

Je reifer die Äpfel, desto besser und süßer der Saft. Um zu erkennen, ob die Äpfel reif sind, drehe einen Apfel vorsichtig um 90 Grad. Die Ernte kann beginnen, wenn sich der Stiel dabei leicht vom Ast und nicht von Apfel löst. Deine Äpfel können ohne bedenken mehrere Tage vor der Verarbeitung gelagert werden.

Vor Ort:

Bringe Deine Früchte zu einem unserer Standorte. Hier gibst Du dein geerntetes Obst direkt am MoMaMobil ab und erhältst eine Anmeldung, die Du bitte ausfüllst.

Das Waschen:

Zunächst wird Dein Obst sorgfältig gewaschen, denn so werden auch nur Deine Früchte zu Saft verarbeitet.

Das Zerkleinern:

Unmittelbar nach dem Waschen wird Dein Obst in der Rätzmühle zu Maische verarbeitet.

Das Pressen:

Aus der Maische wird mit Druck über mehrere Druckwalzen und einem Pressband Dein Saft ausgepresst.
Dein Obst. Dein Saft. -Direkt vor Ort.

Das Pasteurisieren:

Der Saft wird sofort kurz auf ca. 80 Grad erhitzt und zu haltbarem Fruchtsaft pasteurisiert. So werden die Keime beseitigt und der Saft bleibt naturtrüb und die Vitamine sowie wertvolle Inhaltsstoffe bleiben durch die schonende Verarbeitung erhalten.

Das Abfüllen:

Das Schleppen von Leergut / Pfandflaschen ist Vergangenheit! Dein Saft wird heiß in einem doppelwandigen PE-Saftbeutel mit Zapfhahn abgefüllt. Der Beutel kommt dann in die umweltfreundliche und wiederverwendbare MostManufakturbox. Die Haltbarkeit des naturreinen Fruchtsaftes beträgt in den MostManufakturboxen ohne Kühlung bis zu 18 Monate, sowie auch nach Anbruch noch bis zu 2,5 Monate.

Anmeldung erbeten:

Aufgrund von Abweichungen zwischen geschätzten und tatsächlichen Obstmengen kann es zu Wartezeiten und Verzögerungen kommen, für die wir um Verständnis bitten. Wir benötigen Deine verbindliche Anmeldung mit Deinen Kontaktinformationen wie (Name, Adresse, Telefonnummer bzw. (E-Mail-Adresse), der Obstmenge +/- 50 Kg (in Kg) und welche Früchte (Äpfel, Birnen oder Quitten).

Mit diesen Informationen können wir Dich ggf. über kurzfristige Änderungen informieren und bestmöglich planen.

Ausfall des Press-Termins:

In Fällen höherer Gewalt (z.B. Unwetter, Maschinenbruch und Erkrankung) oder wenn die Mindestobstmenge nicht erreicht wird, behalten wir uns vor, den geplanten Termin abzusagen bzw. soweit möglich zu verschieben. Eine Haftung für Verderb oder Nichtverarbeitung Deines Obstes bei einem Terminausfall oder bei Betriebsstörungen schließen wir aus. Sollte eine Terminabsage notwendig werden, werden wir Dich unverzüglich informieren und mit Dir, sofern möglich, einen Ausweichtermin vereinbaren.

Vereinbarte Presszeiten und Mengen bitte einhalten:

Bitte halte den vereinbarten Presstermin und auch die von Dir angegebenen Obstmengen ein. Solltest Du zu der mit Dir vereinbarten Presszeit nicht mit Deinem Obst am MoMaMobil sein, können wir eine Verarbeitung nicht zeitgleich gewährleisten.

Wir werden uns aber bemühen, Dich unter Berücksichtigung der anderen Kunden zu bedienen.

Bitte Beachten:

Obst wird erst ab einer Mindestmenge von 50 Kg angenommen!

**Viel Spaß mit Deinem leckerem Saft wünscht
das MostManufaktur Team.**



MostManufaktur

Dein Obst. Dein Saft. -Direkt vor Ort.