



## Ab Mitte September beginnt im NaturErlebnisZentrum unsere Apfelsaft-Kampagne.

Damit haben Sie die Möglichkeit ihre eigenen Äpfel zu Saft verarbeiten zu lassen. Nach dem Waschen und Zerkleinern der Äpfel werden diese kurzzeitig auf ca. 80° C erhitzt und anschließend in Bag-in-Boxes abgefüllt.

Bei richtiger Lagerung ist der Saft damit ungeöffnet mind. 1 Jahr haltbar. Geöffnet ist der Saft ca. 3 Monate trinkbar.

Um eine optimale Ausbeute zu erzielen, sollte die zu pressende Apfelmenge mind. 100 kg betragen.

### Voraussetzungen:

Mindestmenge: 100kg

Die Äpfel müssen sauber, saftig, reif aber nicht überreif oder faulig sein

Zum Pressen wird 1 Person zur Mithilfe benötigt \*

Terminabsprache nötig: 06592 – 982237 (Mo. - Fr. 9.00 – 12.00 Uhr), oder 0160 8442066

### Zeitbedarf:

- für einen Press- und Abfüllvorgang je 100 kg müssen sie ca. 1 Std. einplanen. Bei größeren Mengen reduziert sich der Zeitaufwand entsprechend

### Ausbeute:

- richtet sich nach der Qualität und Sorte der Äpfel; 100 kg Äpfel ergeben ca. 60 l Saft

### Preise:

- Heißabfüllung in 5l Bag-in-Box 5,50 € (o.Karton 5,00 €)
- Pressen ohne Erhitzen und Abfüllen 0,60 €/Liter

\* Falls ihnen die Mithilfe beim Pressen nicht möglich ist, können sie ihre Äpfel auch bei uns abgeben und den Saft fertig gepresst wieder abholen.

Aufpreis: 15 € pro Pressung

**Sie wissen nicht wohin mit ihren Äpfeln? Spenden Sie diese an uns! Wir pflücken gerne die Äpfel, die Sie nicht verwerten können.**

Gerne können sie auch fertigen Apfelsaft bei uns kaufen.

- 5 l Apfelsaft in Bag-in-Box: 11,- €

### **Wichtig!**

Sprechen Sie mit uns einen Termin zum Pressen ihrer Äpfel ab!

Telefon: **06592 – 982237 oder 0160 - 8442066**