

Saftwerk

Lohnmosterei mit mobiler Saftpresse

- 1 Du bringst uns Dein reifes Obst.
- 2 Wir waschen, zerkleinern und pressen Dein Obst.
- 3 Dein Saft wird erhitzt und abgefüllt in luftdichte 5L-Beutel mit „Zapfhahn“ (Bag-in-Box-System).
- 4 Du erhältst den Saft aus Deinem Obst.
- 5 Der Saft ist ungeöffnet bis zu 2 Jahren haltbar. Angebrochene Beutel lassen sich 2 Monate lang genießen.

Ohne Konservierungsstoffe oder Zusätze
Haltbar durch Erhitzen & luftdichtes Verpacken

Der Standort:

Kleine Mengen Obst saften wir bei uns in Niedermehnen.

Für größere Mengen (ab 500 Kg) kommt das Saftwerk auch direkt zu Dir.



Die Saftausbeute:

Zum Beispiel ergeben 10 Kg reife Äpfel etwa 7 Liter leckeren Saft.

Die Kosten:

5 Liter Saft inklusive Verpackung kosten 5 €. Auch nur Pressen ohne Erhitzen ist möglich. (Preise auf Anfrage)

Fragen zum Saftwerk und zu Terminen beantworten wir gerne. Ruf uns an oder schreib uns einfach!

Saftwerk

Hartmut Knost
Niedermehner Str. 29
32351 Stemwede

☎ 05745/ 2679
☎ 0160 938 783 95
✉ saftwerk@vollbio.de