

# 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 Niedermehren.

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](mailto:saftwerk@vollbio.de)