



**Hofmosterei Carstensen**  
Heuerstorfer Weg 2 • Bad Bodenteich OT Flinten  
Tel. 0 58 24 / 17 34



## 100% Direktsaft aus Ihren eigenen Äpfeln

Auf Wunsch gemischt mit Birnen,  
Möhren oder Quitten

Dabei sein und (ohne Wartezeit) gleich wieder mitnehmen  
– an einem Termin, der Ihnen passt (nach Absprache)

**Ein Erlebnis für die ganze Familie!**  
**Tel. 0 58 24 / 17 34 • 8 bis 18 Uhr**

## Ausbeute

60 bis 70 l Saft aus 100 kg Äpfeln.

## Ihre Äpfel ...

... sollten reif (nicht überreif), fest und sauber sein und nur wenige Faulstellen (Patulinvermeidung) haben. Frische Druckstellen sind kein Problem. Die Äpfel werden von Ihnen auf einem großen Sortiertisch noch einmal kontrolliert, vorgewaschen und gegebenenfalls aussortiert (kommen Sie möglichst mit zwei Personen).

## Herstellung

Das Waschen, Absprühen, Mahlen, Pressen, Filtern und Pasteurisieren erfolgt automatisch und **100% CO<sub>2</sub> neutral** dank unserer Holzvergaserheizung und Ökostrom.

## Verpackung in Vakuumbeuteln mit Zapfhahn

Als doppelwandige Folienbeutel in Mehrwegkartons oder als dekorative, dickwandige Standbodenbehälter. Die Folienbeutel lassen sich platz sparend auch ohne Karton lagern. Sie halten nach Anbruch ungekühlt etwa drei Monate, verschlossen garantiert ein Jahr.

**Ausführliche Informationen finden Sie auf unserer Homepage:  
[www.hofmosterei-carstensen.de](http://www.hofmosterei-carstensen.de)**

## Preise 2020

Mindestmenge 70 kg

3l-Doppelfolienbeutel .....	2,50 €
3l-Karton .....	0,70 €
<b>NEU:</b>	
3l-Standbodenbeutel .....	3,10 €
5l-Doppelfolienbeutel .....	3,50 €*
(* seit 2009 keine Preiserhöhung)	
5l-Karton .....	0,80 €
5l (3l) „ewige Saftbox“ (Holz) .....	10,00 €
nicht pasteurisierter Rohsaft (eigene Behälter) .....	0,50 €/l

## Hinweise

1. Zur Vermeidung von möglichem Kochgeschmack den Saftbeutel erst nach der Abkühlung zu Hause in Kartons verpacken.
2. Den heißen Beutel niemals am heißen Hahn hochziehen!

