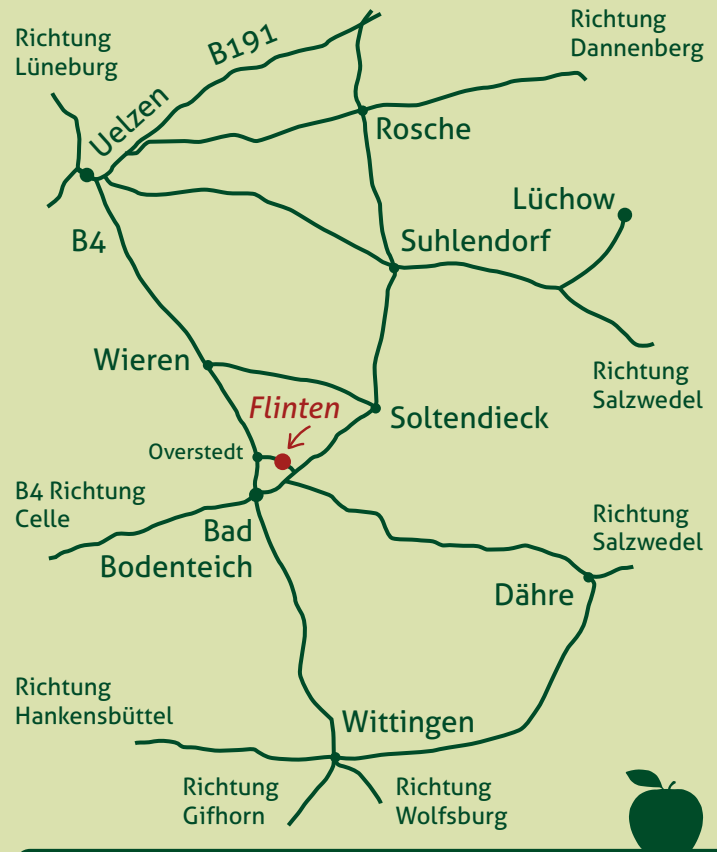


Terminvergabe
ab 1. September



100 % CO₂-neutral: 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)



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

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 ...

Mindestmenge 80 kg

... 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% CO₂ 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.

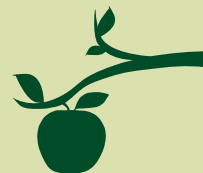
Preise ab 2023

Wir berechnen für das Pressen, Pasteurisieren und Abfüllen 0,70€ pro Liter zzgl. Kosten für Beutel und Kartons:

3 l Doppelfolienbeutel	2,70 €	} 3,60 €
3 l Karton	0,90 €	
3 l Standbodenbeutel	3,20 €	
5 l Doppelfolienbeutel	4,10 €	} 5,10 €
5 l Karton	1,00 €	
5 l Standbodenbeutel	4,70 €	
5 l (3l) „ewige Saftbox“ (Holz)	20,00 €	
nicht pasteurisierter Rohsaft	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!



**Ausführliche Informationen finden Sie auf unserer Homepage:
www.hofmosterei-carstensen.de**

