

Der Saft aus eigenem Obst - zwei Presstermine!!

Ort: Vatterode vor der ehemaligen Autowerkstatt

Termin: 29.10.2022 ab 10.00 Uhr

Ort: Schönhagen, Dorfstraße 12 (Kuhmuhne)

Termin: 30.10.2022 ab 10.00 Uhr

Um gut planen zu können, bitten wir um eine verbindliche Rückmeldung bis 22.10.2022 mit welchen Mengen Sie kommen möchten.

Wir freuen uns auf Sie

Karin Weng

Tel. 0162/7104891 (WhatsApp und Signal) oder 036083/50022

Mit der mobilen Saftpresse von Saftique wir Obst zu Saft verarbeitet, pasteurisiert und in Beutel abfüllt.



Presskosten

	bis 400 Liter (ohne Karton)	bis 400 Liter (mit Karton)
3-Liter (inkl. Beutel)	4,20 €	4,70 €
5-Liter (inkl. Beutel)	5,20€	5,70 €
10-Liter (inkl. Beutel)	9,00 €	10,00 €

Die Preise sind inklusive Verpackung und 19% Mehrwertsteuer.

Bringen Sie die benutzten Kartons aus dem Vorjahr gerne wieder mit, die befüllen wir wieder! Das schont die Umwelt und den Geldbeutel

Auf Wunsch, zum Beispiel für die Weinherstellung, füllen wir auch gerne unpasteurisierten Kaltsaft für 0,70 €/l ab.

Mengenrabatte für Saftmengen über 500 l/Person finden nach Absprache statt



Für Ihre Mengeneinschätzung



Für eine gute Qualität Ihres Safts ist Folgendes zu beachten:

- Das Obst sollte reif sein
Achtung: Birnen sollten nicht überreif sein und sich nicht mit einer Hand zermusen lassen!
- Fallobst ist grundsätzlich kein Problem
- Das Obst sollte möglichst frisch, also maximal drei Tage vor dem Presstermin gesammelt werden
- Druckstellen und Fraßstellen von Schnecken, Mäusen oder Wespen sind kein Problem

Vorher aussortiert werden sollte:

- Faules oder schimmeliges Obst
- Obst mit Verunreinigungen, wie Erde und Tierkot
Achtung: Achten Sie unbedingt darauf, dass sich keine Steinchen oder andere harte Gegenstände zwischen Ihrem Obst befinden, diese können die Anlage beschädigen
- Blätter und kleine Äste