Mobile Saftpresse

Preisliste

Preise je Gebinde Saft, haltbar abgefüllt im 5l Bag-in-Box-Saftkarton.

Apfelsaft

bis 20 Bags	6,50€ / Box
21 bis 100 Bags	6,00€ / Box
ab 101 Bags	5,50€ / Box
Großmengen	auf Anfrage
Apfel mit Birne oder Quitte	7,50€ / Box

Die Boxen können Sie mehrfach verwenden. Sie sparen 0,50€ für jede mitgebrachte Box.

Bei Abnahme von Rohsaft, z.B. zur Herstellung von Apfelwein, bringen sie bitte entsprechende Behältnisse ab 10 Liter Fassungsvermögen mit.

Alle Preise inkl. Mwst., Verarbeitung und Verpackungsmaterial.

Abfüllung in 3l Bag-in-Box-Saftkartons auf Anfrage

Kontakt

Alexander Haaken:	0 17 35 18 32 04
Johannes van de Loo:	0 28 25 / 1 01 59
Mail:	saftpresse@kirsel.de

Aktuelle Press-Termine in Ihrer Nähe, Anmeldungen und weitere Informationen:

www.kirsel.de @naturhofkirsel

NATURHOF KIRSEL

likk e.V. Landschaftspflege im Kreis Kleve

NATUROBST VOM NIEDERRHEIN

Saft aus Ihrem Obst

Wir verarbeiten Ihr Obst zu Ihrem persönlichen Saft.

An (fast) jedem Freitag zur Erntezeit pressen wir bei Familie Haaken, Gocher Straße 22 in Uedem. **Anmeldung erforderlich.**

Ab etwa 2000 kg Obst kommen wir auch zu Ihnen. Wenn Sie diese Menge selbst nicht erreichen, schließen Sie sich doch mit Nachbarn, Freunden und Bekannten oder Ihrem Verein zusammen. Gerne helfen wir Ihnen bei der Organisation.

Ab ca. 50 kg erhält jeder den Saft aus seinen eigenen Früchten.

Birnen und Quitten pressen wir nach Absprache.

Auf dem Naturhof Kirsel der Familie van de Loo, Kirsel 123 in Uedem, veranstalten wir mit dem LiKK e.V. Apfelsaftaktionen. Hier können Sie auch kleinere Mengen mitbringen, selbst mitmachen oder (nur) zuschauen. Darüber hinaus gibt es Informationen rund um die Streuobstwiese. Ab ca. 50 kg mitgebrachtem Obst ist eine Anmeldung erforderlich.

Eine Apfelsaftpresse ausleihen können Sie mit allem benötigten Zubehör gegen eine kleine Gebühr beim Heimatverein Keppeln.

Für Gruppen jeden Alters bieten wir auch Führungen durch die Streuobstwiese inkl. einer Saftpressaktion an.

Die mobile Saftpresse

- kommt zum Obst
- können Sie buchen
- unterstützt durch Ihre Nutzung den Erhalt und die Neuanlage von Streuobstwiesen

Das Obst soll:

- pflückreif (Kerne sind braun) und nicht überlagert (weich, mehlig) sein
- frisch eingesammelt oder gepflückt sein
- ohne Faulstellen, frei von Laub, Ästen und Verschmutzungen sein
- Birnen müssen reif, aber noch fest sein! Max. 30% können beigemischt werden.
- Quitten müssen von ihrem Flaum befreit sein, können beigemischt oder alleine gepresst werden.

Je besser die Qualität Ihrer Äpfel, desto besser wird die Qualität Ihres Saftes. Egal ob Sie verschiedene Sorten mischen oder sortenrein pressen, es entstehen naturreine Säfte mit sehr unterschiedlichen Geschmacksnoten.

Verarbeitung

- Die Früchte werden zunächst gewaschen, dann zerkleinert und gepresst.
- Zur Haltbarmachung wird der Saft kurzzeitig schonend erhitzt und sofort zum mitnehmen in Bag-in-Box-Saftkartons abgefüllt.
- Flaschenabfüllung auf Anfrage.
- 100 kg Äpfel ergeben ca. 50 bis 70 Liter Saft.
- Haltbarkeit min. 1 Jahr, nach Anbruch 3 Monate.