



Unsere Preise:

Saft pressen, pasteurisieren & abfüllen

Äpfel	0,50 € / Liter
Birnen	0,60 € / Liter

5 Liter Bag in Box

Beutel	0,80 € / Stck.
Karton	0,80 € / Stck.

10 Liter Bag in Box

Beutel	1,00 € / Stck.
Karton	1,00 € / Stck.

z.B. 5 Liter Saft::

5 Liter á 0,50 €	2,50 €
Bag in Box 5 l (Beutel & Karton)	1,60 €
Komplett	4,10 €

Preis je Liter = 0,82 €



HINWEIS:

Unsere wirtschaftliche Mindest-Verarbeitungs-Menge liegt bei 80 kg Obst / 50 l Saft je Charge. Natürlich verarbeiten wir gerne auch kleinere Mengen, dann allerdings zum Pauschalpreis von 30 € für Pressen und Abfüllen, zuzüglich der benötigten Gebinde.

Termine und Anmeldung



Bis Ende Oktober pressen wir wöchentlich. Für unsere Planung benötigen wir Ihre Anmeldung und eine erste Schätzung der Liefermenge. Einen Presstermin vereinbaren Sie am besten telefonisch mit uns.

Sie können entweder Ihr Obst anliefern (bis zu max. drei Tage vor Termin) und dann Ihren Saft abholen oder selbstverständlich auch gerne direkt bei der Verarbeitung vor Ort sein, zuschauen wie es geht, Ihren frischen Saft probieren und ihn gleich wieder mit nach Hause nehmen.

Ihr Ansprechpartner

J. Reulein



Landstr. 2

37242 Ellershausen-BSA

Tel. 05652 – 58 98 14

Mobil: 0172 – 86 41 568

E-Mail: reulein@werralandsaft.de

Henning Kleinfeldt

Tel.: 05652 58 75 79 6

Mobil: 0178 530 34 43

E-Mail: kleinfeldt@werralandsaft.de

Saft aus Ihren Äpfeln

Wir pressen für Sie



In der Zeit von
September bis November in
Ellershausen / BSA

Hofm osterei
Ellershausen

Wir pressen für Sie...



...Saft aus ihren eigenen Äpfeln. Mit unserer Obstpresse und der selbstentwickelten Abfüllanlage bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Ihre eigenen Äpfel zu verwerten.

Sie bestimmen den Geschmack und das Aroma direkt und selbst durch die Auswahl Ihrer Früchte.

Je nach Sorte und Reifegrad entstehen je 100kg Obst bis zu 70 Liter Saft.



TIPP:

Frisch gepresster Saft eignet sich auch hervorragend zur Herstellung von Apfelwein.

Das Bag-In-Box System



Das Bag-In-Box System besteht aus einem Kunststoffbeutel und einem Umkarton. Über einen Auslaufhahn lässt sich der Saft bequem zapfen.

Dieses System hat den Vorteil, dass der Apfelsaft luftdicht verschlossen bleibt. So können sie ihn auch nach dem Öffnen mindestens 4 Wochen lagern und Glas für Glas trinken.



ÜBRIGENS:

Die Umkartons können Sie natürlich aufbewahren und in der nächsten Saison wiederverwenden.

Und Apfelsaft von biologisch bewirtschafteten Streuobstwiesen sowie viele weitere regionale Produkte können sie das ganze Jahr über im Hofladen des Biolandhofes Trube (Landstr. 20, Ellershausen) kaufen.

Vom Apfelbaum zum Apfelsaft



Frischer Saft aus eigenen Äpfeln ist ein Genuss. Wir stellen ihn für Sie her. Da wir nicht jeden Tag pressen, bitten wir Sie, vorab einen Presstermin mit uns zu vereinbaren und uns dabei die ungefähre Obstmenge für unsere Planung anzugeben.

Bei der Ernte sollten Sie darauf achten, dass ihr Obst möglichst sauber ist und frei von faulen Früchten, denn das steigert die Qualität Ihres Saftes.



Bei uns angeliefert werden die Äpfel zunächst gewaschen und zerkleinert. Die so entstehende Maische landet zum entsaften auf unserer Packpresse.

Anschließend wird der frische Saft im Wasserbad schonend auf 75-80°C erhitzt und dadurch haltbar gemacht für ein Jahr und mehr. Abgefüllt wird nach Ihren Wünschen in 5 Liter oder 10 Liter Kunststoffbeutel. Ganz ohne Zusätze erhalten Sie so Ihren Saft, individuell von ihren eigenen Obstbäumen.