

So einfach geht's Verarbeitung

Sie können bei uns Ihr Obst vor der Verarbeitung nochmal auf Arbeitshöhe verlesen. Der Saft wird anschließend mit unserer modernen Einbandpresse schonend heraus gepresst.

Ihren naturtrüben Saft befreien wir vor dem Abfüllen mithilfe einer Zentrifuge noch von Satz, der sich später am Boden absetzen würde.

Um Ihren Saft haltbar zu machen, erhitzen wir ihn mithilfe eines Durchlauferhitzers kurzzeitig auf etwa 80°C. Die dazu notwendige Wärme gewinnen wir aus Hackschnitzeln aus der eigenen PEFC-zertifizierten Forstwirtschaft.



Wenn Sie möchten, können Sie natürlich auch einen Teil Ihres frisch gepressten Saftes zum Vergären oder gleich Trinken mitnehmen.

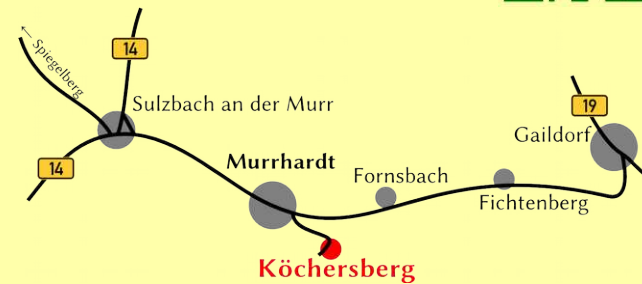
Weitere Informationen

Mosterei Wurst

Inh. Bernd Wurst
Köchersberg 30
71540 Murrhardt

Tel: 07192 - 936434

info@mosterei-wurst.de
mosterei-wurst.de



Sollten Sie noch Fragen haben, helfen wir Ihnen gerne weiter.

Möchten Sie uns mit einer Gruppe besuchen (Kindergarten, Schulklasse, ...) oder eine Bio-zertifizierte Verarbeitung? Sprechen Sie uns bitte rechtzeitig bei der Terminvereinbarung darauf an.

Wir machen Ihren eigenen Saft

Direktsaft aus Ihren
Äpfeln, Birnen oder Quitten
abgefüllt in Bag-in-Box



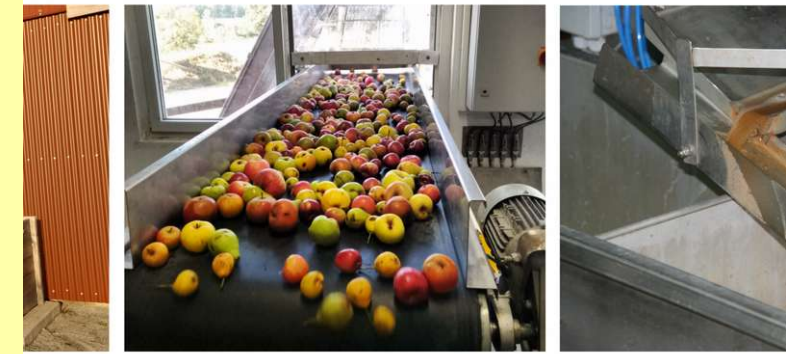
Mosterei Wurst
Murrhardt-Köchersberg

Ihr eigener Apfelsaft Anlieferung

Es ist etwas ganz besonderes, wenn das eigene Obst zu Ihrem ganz individuellen Saft gepresst wird. Besonders beim ersten Mal ist die Spannung groß: Wird der Saft schmecken? Mögen ihn die Kinder?

Mit dieser Anspannung ist es doch am besten, wenn man selbst dabei ist, sofort einen Becher an die Presse hält und den ersten Schluck probieren kann. Wir verarbeiten deshalb Ihr Obst gerne zum vorher vereinbarten Termin.

Über unsere nahezu bodengleiche Obstannahme können Sie auch kleine Pkw-Anhänger mühelos abladen.



Alternativ können Sie Ihr Obst jederzeit (auch abends oder am Wochenende) in von uns bereitgestellte Gitterboxen anliefern oder Ihren Anhänger mit lose geschüttetem Obst bei uns abstellen. Wir verarbeiten es dann innerhalb von drei Tagen.

Bag-in-Box

die schlaue Verpackung für Ihren Saft

Wir füllen den Saft in Bag-in-Box-Einheiten wahlweise in 3-, 5- oder 10-Liter Gebinde ab. Diese Verpackung bietet den Vorteil, dass bei der Entnahme des Saftes keine Luft eindringen kann.

Im schützenden Karton können die lebensmittelechten Kunststoffbeutel platzsparend und ohne Lichteinwirkung gelagert werden. Ungeöffnet ist Ihr Saft mehr als ein Jahr haltbar.

Nach dem Öffnen bleibt Ihr Saft dank des Bag-in-Box-Prinzips bei richtiger Lagerung mindestens zwei Monate frisch. Und das bei Zimmertemperatur.



Die Kartons können Sie mehrfach wiederverwenden. Sammeln Sie Ihre leeren Kartons über das Jahr und lassen Sie diese im Herbst wieder von uns befüllen.

Genießen Sie das ganze Jahr einen Saft, bei dem Sie den Anbau und die Qualität des Obstes selbst kontrolliert haben!

Unsere Mosterei ist ebenfalls biozertifiziert. Als Vermarkter können Sie somit bei uns aus Ihrem biozertifizierten Obst Bio-Saft für den Verkauf herstellen lassen.

Naturschutz

beginnt zuhause

Das idyllische und charakteristische Landschaftsbild des Schwäbischen Waldes ist geprägt durch eine Vielzahl von Streuobstwiesen.

Durch die Pflege Ihrer eigenen Streuobstbäume leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Erhalt dieses heimischen Ökosystems.

Denn neben unbelasteten Nahrungsmitteln für den Menschen bieten hochstämmige Streuobstbäume Nahrung, Unterschlupf oder Nistplätze für zahlreiche heimische Tierarten.

Saisonal

günstig unseren Saft kaufen

Im Herbst produzieren wir auch Saft aus unserem eigenen, biozertifizierten Streuobst.

Unseren Saft bieten wir ganzjährig zum Verkauf (so lange der Vorrat reicht).



Während der der Obstsaison (Mitte September bis Ende Oktober) profitieren Sie von unseren saisonalen Sonderpreisen.

Eine Frage noch

Wie viel Obst braucht man denn?

Wenn Sie bei uns einen Termin vereinbaren, werden wir Sie fragen, wie viel Obst Sie haben bzw. wie viel Saft Sie bei uns herstellen lassen wollen.

Wir rechnen mit einer durchschnittlichen Gewichtsausbeute von 66%. Das heißt Sie benötigen für 100 Liter Saft etwa 150 kg Äpfel. Die Ausbeute schwankt ein bisschen je nach Sorte und Reifegrad.

Alternativ können Sie die Saftmenge auch über das Obstvolumen überschlagen: Wir rechnen mit einer Ausbeute von etwa 350 Liter Saft aus einem Kubikmeter lose geschüttetem Obst.