



Erst Termin ausmachen, dann schütteln!!!

Termin auf Anfrage unter 0175 9993095

per Anruf: Montag und Mittwoch von 18 - 19 Uhr

oder per WhatsApp - mit folgenden Angaben:

1. Name
2. Wie viele kg Äpfel / Birnen?
3. Der Saft soll nur gepresst oder erhitzt in 5 L oder 10 L Bag in Box abgefüllt werden?

Sie bekommen dann eine Bestätigung per WhatsApp mit Terminangabe.
Diese bitte wieder Rückbestätigen. Danke

Wichtig: Wir geben unser Bestmögliches. Termine sind für uns Richtlinien, an die wir uns versuchen zu halten.

Bitte bringen sie etwas Zeit mit, denn bis der Saft erhitzt und abgefüllt ist, braucht es etwas Geduld!

Sie können gerne ihre alten Kartons wieder mitbringen.

Bitte bedenken Sie: Guten Saft gibt es nur, wenn Sie das Obst bei optimalen Reifezeitpunkt ernten.

Schmeckt der Apfel - so schmeckt auch der Saft.

Kommen Sie lieber zweimal zu uns,
als unreifes oder überreifes Obst mosten zu lassen!
Zu reifes oder fauliges oder dreckiges Obst kann von uns abgelehnt werden!!!

Wenn Sie ihren Mosttermin haben, **bitte frühestens 1 Tag davor** die Äpfel oder Birnen runter tun. Obst das schon länger liegt, gibt keinen Saft und verstopft nur die Maschine.



Ohne Termin kann nicht gemostet werden!

Wo finden Sie uns?

Die Mosterei befindet sich in der Hitzlerieder Str. 25,
87637 Seeg (Am Bauhof, gegenüber der Grundschule)

Weitere Informationen unter www.blumenfreunde-seeg.de

Wie funktioniert's?

Die von Ihnen gesäuberten Äpfel oder Birnen werden zerkleinert und gepresst.

Unsere Anlage wurde mit einem Fruchtsaftfilter ergänzt!

Der Saft wird fertig erhitzt in 5L oder 10 L "Bag in Boxen" abgefüllt.

Es kann aber immer noch der rohe Saft mitgenommen werden.



Erst Termin ausmachen, dann schütteln!!!

So bekommen sie einen guten Saft:

Wenn Sie ihren Mosttermin haben, **bitte frühestens 1 Tag davor** die Äpfel oder Birnen runter tun.

Obst das schon länger liegt, gibt keinen Saft und verstopft nur die Maschine.

Bitte sortieren Sie gut aus:

Nur Äpfel die noch nicht zu reif sind, kein faules Obst!

Obst das ausgeschnitten wurde und zu lange liegt, bildet Pilze und verdirbt den Saft!

Blätter müssen aussortiert werden!

Birnen müssen noch fest und grün sein!

Reife Birnen lassen sich nicht mehr mosten!

Trauben werden nicht gepresst - gemostet!

Quitten werden nur gepresst - Saft muss roh mitgenommen werden!



**Zu reifes oder fauliges oder dreckiges Obst
kann von uns abgelehnt werden!!!**