

# MOSTEREI

Hechlinger Str. 23a  
91719 Heidenheim



## Saft aus eigenem Obst!

Wir pressen und pasteurisieren für Sie.

Obst aus der **Region**, in der **lokalen Mosterei** abgefüllt und vakuumverpackt im **praktischen** Bag-in-Box-System. Wir verwenden dabei die **vorteilhaften** 5 l-Beutel. Die Säfte sind auch nach Anbruch **sehr lange haltbar**.

Für das Mosten **Ihres** Obstes ist die **vorherige** Anmeldung, unter **verlässlichen** Mengenangaben, **zwingend** erforderlich. Bitte erst **nach** Terminzusage Ihr Obst ernten.

Anmeldung bei:

Anneliese Schäfer 0175-2139401  
Mo. bis Fr. von 8.00 bis 13.00 Uhr.

## Nur bei bestem Obst bekommen Sie auch hervorragenden Saft.

Ihre **handverlesenen** Äpfel, Birnen, oder gereinigten Quitten **füllen Sie** in die Obst-Waschanlage unserer Mosterei ein.

Hier werden eventuell **anhaftende Blätter** oder Verunreinigungen entfernt.

Die daran angeschlossene Rätzmühle zerkleinert ihr Obst auf eine **optimale** Größe.

In der nachfolgenden Packpresse wird Ihr **zerkleinertes** Obst in Presstücher **verpackt, gestapelt** und durch eine sehr **hohe** Presskraft von 24 Tonnen ein **Optimum** an **Saftausbeute** erzielt.

Den **anfallenden** Trester können Sie **kostenlos** mitnehmen, oder wir führen ihn der **Wildfütterung** zu.

Der erzeugte, **sehr hochwertige** Saft, wird über eine IMMA-Zentrifuge von noch vorhandenen Schwebstoffen **gereinigt** und in den Abfüllbereich gepumpt.

Über unsere Plattenheizung und einen Sicherheitspuffer wird ihr Saft mittels einer **Temperatur** von ca. 84 Grad Celsius **pasteurisiert**.

Diese **kurzzeitige** Erwärmung ist für die Haltbarmachung **unerlässlich**.

Ohne mit **schädlichem** Sauerstoff in Berührung zu kommen, wird ihr Saft über die **automatische** Abfüllanlage in die **praktischen** Bag-in-Box-Beutel **abgefüllt**.

Hier können Sie den Saft ihres Obstes wieder **entgegennehmen**.

Nun ist es **sehr wichtig**, die noch heißen Beutel **schnell abkühlen** zu lassen.