

Mobile Kelterei

Saft vom eigenen Apfelbaum?

Mit der mobilen Kelterei von Maysers Obstgarten geht das!

Mit der Mobilen Kelterei von **Maysers Obstgarten** ist es möglich, Fruchtsäfte auf einer „Verarbeitungsstrecke“ herzustellen. Mit großer Sorgfalt und so naturnah wie möglich pressen wir Ihr Obst zu Saft.

Ihre Äpfel, aber auch Birnen und Quitten, werden bei uns direkt zu Saft gepresst, pasteurisiert und in 5 Liter Bag-in-Box Kartons abgefüllt. Sie können bei der Produktion zusehen und Ihren Saft dann direkt mit nach Hause nehmen.

Der Saft ist im Bag-in-Box ungeöffnet bis zu 2 Jahre haltbar, geöffnet ungekühlt mindestens 6 Wochen.

Preis für ein 5 Liter Bag-in-Box Karton mit Ihrem Saft: 6,50 €.

Bringen Sie gerne Ihre gebrauchten Kartons mit, wir gewähren einen Nachlass von 50 ct.

Worauf Sie achten sollten:

- Mindestmenge Äpfel 50 kg = ca. 30 Liter - Menge schätzen reicht!
- Bringen Sie nur gesundes, sauberes und reifes Obst
- Ernten Sie Ihre Äpfel nicht früher als 1-2 Tage vor dem Presstermin
- Sortieren Sie faules Obst unbedingt aus
- Kein aus- oder angeschnittenes Obst mitbringen

Wir pressen für Sie nach vorheriger Anmeldung. Buchen Sie bei uns einen verbindlichen Termin und Sie können Ihren Saft ohne lange Wartezeit direkt mit nach Hause nehmen.

**Bitte nutzen Sie hierzu unsere Website www.maysers-obstgarten.de
Obsthof: Gartenstraße 35, 14552 Michendorf, OT Wildenbruch**

Unsere Termine:

05. September	Obsthof Wildenbruch
12. September	Obsthof Wildenbruch
17. September	Obsthof Wildenbruch
19. September	Baruth, Marktplatz
26. September	Rosengut in Langerwisch
03. Oktober	Obsthof Wildenbruch
10. Oktober	Obsthof Wildenbruch
17. Oktober	Obsthof Wildenbruch
24. Oktober	Obsthof Wildenbruch
31. Oktober	Obsthof Wildenbruch

Tel. 0170-5480957

Instagram maysers_obstgarten