

Preisliste

Ab einer garantierten Pressmenge von 3 Tonnen ist unsere Anfahrt im Umkreis von 150 km kostenlos. Bei kleineren Mengen berechnen wir eine Anfahrtspauschale (Preis auf Anfrage). Strom und Wasser müssen gestellt werden.

Für das Pressen selbst fallen die unten aufgeführten Kosten an.

Lohnpressen

inkl. Pasteurisation und Abfüllung ins BAG-IN-BOX-System (Verpackung inkl.)

30 bis 500 Liter

je 5 L-Gebinde	komplett	5,50 €
je 10 L-Gebinde	komplett	9,50 €

501 bis 2500 Liter

je 5 L-Gebinde	komplett	5,00 €
je 10 L-Gebinde	komplett	9,00 €

Die Preise umfassen sämtliche Arbeitsschritte sowie das komplette Verpackungsmaterial. Sie beinhalten 19% MwSt. und die gesetzlich geforderte Teilnahme an einem dualen System und die damit verbundene Verpackungsabgabe. Wenn Sie noch eine alte Umverpackung (Pappbox) haben, können Sie je Gebinde 1 € sparen.

Ansprechpartner

Kontakt:

Sauerland Obst GbR
Horst 20
58802 Balve
Tel.: (02373) 3979 540

Klaus Schulte
schulte@obst-auf-raedern.de

Michael Breitsprecher
breitsprecher@obst-auf-raedern.de

Aktuelle Infos:

www.obst-auf-raedern.de



2002 gründeten Klaus Schulte und Michael Breitsprecher die Sauerland Obst GbR. Neben der Produktion von Apfelsaft aus eigenen Äpfeln bieten Sie fachgerechten Obstbaumschnitt, Veredlung alter Sorten sowie die Anlage und Pflege von größeren Streuobstwiesen an.

www.obst-auf-raedern.de

Wir pressen Saft ...



...aus Ihrem Obst

Sauerland Obst GbR

Das Besondere

Mit unserer Obstpresse auf Rädern bieten wir Ihnen eine Möglichkeit, Ihre eigenen Äpfel zu verwerten. Ab einer Mindestmenge von 50 kg Äpfeln können wir für Sie Ihren individuellen Apfelsaft pressen. Bei unserer Obstpresse können Sie selbst die Qualität ihres Saftes bestimmen.

Tipp: Je mehr verschiedene Apfelsorten Sie mischen, desto aromatischer wird Ihr Saft.

Sicherlich sind wir das ein oder andere Mal auch in Ihrer Nähe. Wann und wo das sein wird, erfahren Sie auf unseren Internetseiten.



www.obst-auf-raedern.de



Funktionsweise

Zuerst werden Ihre Äpfel in unsere Waschmaschine gegeben und erstmal kräftig mit Wasser gereinigt. Trotzdem sollten Sie darauf achten, dass Ihr Obst sauber und frei von faulen Früchten ist. Um so besser wird Ihr Saft.

Nach dem Waschen werden die Äpfel automatisch zerkleinert und landen auf unserer Packpresse.

Der aus der Maische gepresste Saft geht weiter zum Pasteur.

Beim Pasteurisieren wird der Saft schonend auf etwa 80° C erhitzt und anschließend heiß abgefüllt. Hierdurch wird der Saft haltbar gemacht, ganz ohne Zusätze.

Zum Abfüllen verwenden wir Kunststoffschläuche mit 5 oder 10 Liter Inhalt.

Nach dem Abfüllen setzen wir ihren noch heißen Saft im Schlauch in einen passenden Pappkarton.

Das BAG-IN-BOX System bietet viele Vorteile, denn einmal angebrochen ist der Saft min. 6 Wochen haltbar, da keine Luft eindringen kann.



Bag In Box

Die kleinen handlichen Kartons sind sehr kompakt, sodass auch bei einer größeren Menge kaum Lagerplatz benötigt wird. Über das Ventil, mit dem die Schläuche verschlossen werden, lässt sich der Saft bequem zapfen.



Pressen vor Ort

Bei einer Menge ab 3 Tonnen Obst kommen wir auch zu Ihnen. Hierfür benötigen wir einen Stromanschluss mit 380 V und 16 Ampere sowie einen Wasseranschluss und eine Möglichkeit zum Wasserablauf.

Der Standort muss groß genug sein. Wir benötigen mindestens 10 x 8 m ebenes Gelände, damit die Maschine und unser Fahrzeug Platz finden.