

Die mobile Apfelpresse kann bestellt werden!

Ab einer Menge von 4t (80 Ztr.) Äpfeln kommen wir zu Ihnen!

Voraussetzungen, die vor Ort von einem örtlichen Ansprechpartner zu organisieren sind:

- Termin- und Mengenplanung
- Trinkwasseranschluss mit Abflussmöglichkeit
- 32 Amper Starkstromsteckdose
- 1 Helfer zum Einfüllen der Äpfel bzw. Abtransport der Bag in Box-Kartons
- Entsorgung des anfallenden Apfeltresters
- Einen ebenen, möglichst windgeschützten Stellplatz (gepflasterte oder geteerte Fläche mit Abfluss); ca. 10 x 10 m² groß.



Sie haben weniger Äpfel als die Mindestmenge?



Auf unserem Apfelpressplatz am ehemaligen Lokschuppen des Bahnhofgeländes in Greifenstein-Beilstein, Zur Schmalburg 4a (Wegbeschreibung auf der Homepage), bieten wir an 2 bis 3 festen Tagen unsere Dienstleistung an.

Dort kann nach Terminvereinbarung ein Apfelpresstermin ab einer Mindestmenge von 50 kg wahrgenommen werden.

Alter Bahnhof Beilstein

Der frühere Beilsteiner Bahnhof, Schlosstr. 21, soll in Zukunft der Mittelpunkt ganzjähriger Apfelaktivitäten sein.

Ab Herbst 2020 möchten wir unter dem Motto **Keltern – Kulinarisches – Kultur – Kreatives** dieses schöne Objekt wieder für die Menschen unserer Region öffnen. Bis zu diesem Zeitpunkt ist das Apfelläden der Treffpunkt.

Unser Service kann genutzt werden von:

- Besitzern von Apfelbäumen, Streuobstwiesen
- Einzelpersonen oder Personengemeinschaften (Zusammenschluss von Nachbarn und Freunden)
- Vereinen (Nabu, Obst- und Gartenbauvereine)
- Kirchengemeinden und Ortsbeiräten
- Schulen und Kindergärten
- Organisierten Straßen- und Hoffesten
- Obsthöfen



Funktionsweise der mobilen Mosterei



1. Das Obst wird durch ein Förderband in einen Waschbehälter befördert, wo durch einen Whirlpool-Effekt das Obst gründlich gereinigt wird. Anschließend wird das Obst über ein weiteres Transportband zur Rätzmühle befördert.
2. Dort wird es zerkleinert und in einer modernen KEB-500-Einbandpresse der Firma Kreuzmayr schonend und mit einer sehr hohen Saftausbeute ausgepresst.

3. Der vorgefilterte, naturtrübe Saft wird durch einen Röhrenpasteur auf 80° C erhitzt und anschließend über ein halbautomatische Abfüllanlage in die für die Heißabfüllung geeigneten Folienbeutel mit Vitop-Hahn abgefüllt.

Apfelwein-Fans können natürlich den gepressten Kaltsaft auch unerhitzt in mitgebrachte Gefäßen abfüllen lassen.

Bag in Box ist ein modernes Verpackungskonzept, das viele Vorteile bietet.

Der Beutel und dessen Zapfhahn (VITOP-Verschluss) ermöglicht, dass auch nach Anbruch keine Luft an den Saft gelangt. Dadurch wird eine Haltbarkeit von bis zu 3 Monaten ohne Kühlung bei gleichbleibender Qualität erreicht.

Der Beutel ist lebensmittelecht und ohne Weichmacher produziert, eignet sich somit zur Heißabfüllung.

Der Karton gibt dem Produkt Formstabilität und schützt den Inhalt vor mechanischen Einflüssen und Lichteinfall. Die dekorative Apfelbox kann aufbewahrt und im Folgejahr erneut verwendet werden.

Vorteile:

- Längere Haltbarkeit (geöffnet bis zu 3 Monate und geschlossen mind. 15 Monate)
- Platzsparend und stapelbar
- Geringes Transportgewicht
- Umweltfreundlich
- Sehr kinderfreundlich



Haltbarkeit: Ungeöffnet mindestens 15 Monate. Angezapft bis zu 3 Monaten.

Unsere **aktuelle Preisliste** können Sie auf www.marthas-mobile-mosterei.de herunterladen.

Obstbedarf/Saftausbeute:
1 Zentner Äpfel = 50 kg Obst = 30 Liter Saft