

Ihre Zeitersparnis:

- Kein Rücktransport des gekelterten Saftes
- Kein aufwändiges Haltbarmachen
- Kein Flaschen spülen und Deckel abkochen

Die Unsicherheitsfaktoren der Überhitzung sowie der Unterschreitung der nötigen Safttemperatur sind nicht mehr gegeben.



Sie bestimmen Ihre eigene Saftqualität!



Worauf zu achten ist:

- Das Obst sollte sauber sein
- Achten Sie auf reifes Obst (pflückreife Äpfel haben braune Kerne und der Stiel löst sich leicht vom Ast)
- Sammeln Sie die Äpfel nicht früher als 2 bis 3 Tage vor dem Presstermin
- Faule Äpfel vorher aussortieren
- Die Apfelsorten können am Einschüttbehälter der Waschanlage gemischt werden

100 % GESUNDER APFELSAFT

aus Ihren eigenen Äpfeln,
abgefüllt in der praktischen
3, 5 oder 10 Liter
BOX MIT ZAPFHAHN.



Martha's Mobile Mosterei

Apfelsaft naturbelassen!

Martha & Axel Schmidt
Zur Schmalburg 4a
35753 Greifenstein-Beilstein
Tel. 02779 / 256

info@marthas-mobile-mosterei.de
www.marthas-mobile-mosterei.de

Seit 2010

Martha's Mobile Mosterei

Apfelsaft naturbelassen!



www.as-werbeagentur.de



Alter Bahnhof Beilstein

MIT UNSERER MOBILEN APFELPRESSE

WERDEN IHRE ÄPFEL
DIREKT VOR ORT GEPRESST,
DER SAFT PASTEURISIERT
UND IN »BAG IN BOX«
ABGEFÜLLT.