

Allgemeine Informationen zur Saftherstellung:

Sie haben das Obst und wir haben die Technik

Wir machen aus Ihrem Obst zu 100% ihren eigenen Saft. Ohne Zusätze wie Wasser, Zucker oder andere unerwünschte Substanzen quetschen wir nur das Beste aus Ihrem Obst und füllen es direkt wie gewünscht ab (Fass, 5l oder 10l Beutel – Bag in Box).

Wer gutes trinken will, braucht gutes Obst

Wir mosten Ihr Obst sehr gerne unter einer Bedingung: es muss sauber sein. Es darf keinen Schimmel oder Faulstellen aufweisen. Diese könnten Ihnen die Freude am eigenen Saft sehr schnell nehmen. Viele Schimmelsporen, besonders die typischerweise in Obstbäumen vorkommenden Arten, sind temperaturresistent und überleben unsere Pasteurisierung. Von daher gut sortieren.

Von Apfel bis Zierquitte

Wir verarbeiten aktuell Äpfel, Birnen, Quitten und Trauben. Gerne können dem Obst auch z.B. Möhren zugemischt werden.

Bei der Verarbeitung von Trauben und Quitten ist eine Reinigung der gesamten Abfüllanlage notwendig. **Daher können wir Kunden mit Trauben und Quitten erst zuletzt bedienen. Bitte kommen Sie hierzu kurz vor Ende der Öffnungszeiten.**

Wie wird der Saft hergestellt?

Sie dürfen bei uns Ihr Obst selbst in die Einfüllvorrichtung legen. Anschließend wird Ihr Obst im Wasserbad von feinem Schmutz befreit und mit einer Rätzmühle zerkleinert. Eine moderne Einbandpresse presst schonend das beste aus Ihrem Obst heraus.

Zur Entfernung des Satzes verwenden wir eine Filterzentrifuge, die ursprünglich für Brauereien konzipiert wurde. Wir wenden bewusst keine hohe Filterung, da wir die guten Inhaltsstoffe des Saftes erhalten wollen und Ihnen einen naturtrüben Saft abfüllen möchten. Bei der späteren Lagerung in den Bag-in-Box-Kartons sammeln sich die verbleibenden Feststoffe am Boden.

Anschließend wird der Saft mit einer Pasteurisier-Anlage kurzzeitig auf ca. 85°C erwärmt. Die Temperatur können wir anhand der Heizungsanlage sehr genau halten. Der Verfall an Vitaminen steigt mit erhöhter Abfülltemperatur.

Die Abfüllung erfolgt direkt im Anschluss schaumfrei mit einer halbautomatischen Abfüllanlage.

Um die Haltbarkeit des Saftes zu gewährleisten, sollte die Temperatur nicht zu rasch abkühlen. Sollten Sie bei kalten Außentemperaturen Ihren Saft mit dem Hänger nach Hause transportieren, schützen Sie ihn bitte vor der Kälte.