

Leitfaden Kundenmosterei

Wir verarbeiten Klein- und Grossmengen Äpfel von Kundschaft aus der Region zu feinem Süssmost (frisch oder pasteurisiert in Bag-in-Boxen), auf Voranmeldung telefonisch oder im Hofladen.

Die Mostpresse läuft jeweils am: **Dienstag und Freitag**
08.00 bis 10.00 Uhr.
(oder nach Vereinbarung)

1. Süssmost frisch ab Presse

Preis fürs Pressen bis 20 Liter: Pauschal Fr. 9.—

ab 21-150 Liter: 45 Rp. pro Liter

(→Für den Süssmost bitte saubere Behälter mitbringen)

2. Süssmost pasteurisiert

Bag-in-Box 5 Liter Fr. 8.—

Bag-in-Box 10 Liter Fr. 13.—

Im Preis ist alles inbegriffen: Pressen, Klären, Pasteurisieren, Abfüllen plus Material

HINWEISE:

Feiner Süssmost gibt es, wenn die **Apfelqualität** stimmt: Die Äpfel müssen **reif, frisch und sauber** sein. Faule Äpfel müssen vom Anlieferer aussortiert werden. Schlechte Apfelqualität lehnen wir zum Pressen ab.

Anlieferung: Die Äpfelanlieferung kann jeweils schon am Vortag erfolgen (Montag bzw. Donnerstag oder nach Vereinbarung). Melden Sie sich im Hofladen und füllen Sie einen **Obstverarbeitungsauftrag** aus. Die Äpfel können anschliessend in hofeigene Kisten umgeschüttet und bei der Mosterei deponiert werden. Den Obstverarbeitungsauftrag dazulegen.

Kleinmengen (unter 3 Obstharassen): An Spitzentagen können wir die separate Pasteurisations-Verarbeitung von kleinen Süssmostmengen (weniger als 60 Liter) nicht garantieren.

Occasion-Karton von Bag-in-Boxen können wir aus logistischen Gründen nicht wiederverwenden.

Abholung: In der Regel ist der pasteurisierte Süssmost ab Donnerstag (wenn gepresst am Dienstag) und ab Samstag Mittag (wenn gepresst am Freitag) abholbereit. Bezahlung bar oder mit Karte im Hofladen.