

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 12.00 Uhr.
(September bis November)

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

ABLAUF: Am Tag der **Mostäpfel-Anlieferung** melden Sie sich im Hofladen und füllen einen **Obstverarbeitungsauftrag** aus. Die Äpfel können anschliessend in hofeigene Kisten umgeschüttet und bei der Mosterei deponiert werden. Den Obstverarbeitungsauftrag dazulegen.

Am Tag der **Abholung** melden Sie sich ebenfalls im Hofladen. Der fertige Süssmost wird Ihnen ausgehändigt. Bezahlung bar oder mit Bank-/Postcard im Hofladen. Besten Dank.

Anlieferung und Abholung an folgenden Wochentagen:

Montag Nachmittag:	13.30 bis 18.30 Uhr
Donnerstag Nachmittag:	13.30 bis 18.30 Uhr
Samstag-Nachmittag	13.30 bis 15.30 Uhr

(Andere Anlieferungs- oder Abholungs-Termine nur nach telefonischer Vereinbarung)

HINWEIS:

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.

Mindestmenge: 1 Obsthärsse.

(Für die Verarbeitungsmöglichkeit von kleineren Mengen melden Sie sich bei Michael oder Karin Studer)