3. OBSTANLIEFERUNG

Auf unserem Hof angekommen, füllen Sie Ihr Obst in eine der Großkisten. Jeder Kunde bekommt seine eigene Kiste, an der ein Laufzettel befestigt wird. Dieser Laufzettel begleitet Ihre Äpfel von der Annahme bis zum fertig abgefüllten Saft.

4. HERSTELLUNG DES SAFTES

Ihr Obst wird zunächst in der Waschanlage intensiv gereinigt und anschließend in der Rätzmühle zu Maische zerkleinert.

Auf unserer Bandpresse wird das Obst nach dem Zerkleinern direkt und schonend zwischen Siebband und den Edelstahlrollen in mehreren Stufen ausgepresst. Aus 100 kg Äpfeln können je nach Reifegrad bis zu 70 Liter Direktsaft gewonnen werden.

Der gewonnene Saft wird über die Zentrifuge in Lagertanks gepumpt. Die Zentrifuge kann einen Großteil der Trübstoffe (Satz) aus dem Saft filtern, er bleibt aber dennoch naturtrüb.

Aus den Lagertanks gelangt der Direktsaft zur Pasteurisation. Hier wird der Saft schonend kurzzeitig auf ca. 80 °C erhitzt. So bleibt der Saft ohne Zusatzstoffe mindestens 1 Jahr und nach dem Öffnen ungekühlt 2 Monate haltbar. Im Anschluss füllen wir Ihren frischen Saft vollautomatisch wahlweise in 3-, 5- oder 10-Liter Bag-in-Box Verpackungen (Beutel im Karton) ab.

Genießen Sie nun den gesunden Saft Ihrer eigenen Früchte!

Falls Sie unpasteurisierten Saft zur Gelee- oder Weinherstellung benötigen, bringen Sie bitte geeignete Transportgefäße mit.



SO FINDEN SIE UNS:



Riekelnhof – Mosterei
Familie Schwier
Todtenhauser Dorfstraße 13 . 32425 Minden
Telefon 0571 / 43344 . Mobil 0171 / 6497496
mosterei@riekelnhof.de . www.riekelnhof.de



mit 24 h-Saftautomat

EIGENE FRÜCHTE *ernten* – *gesunden* SAFT *genießen!*

Riekelnhof
MOSTEREI

So einfach geht es

1. TERMINVEREINBARUNG

Variante a)
Sie möchten bei der Herstellung Ihres eigenen Saftes anwesend sein? Dann vereinbaren Sie einen Most-termin mit uns. Diese Termine werden für Mittwoch und Samstag vergeben. Sie erreichen uns zur

TERMINVEREINBARUNG
MO – FR VON 19.30 BIS 21 UHR
UNTER 0571 / 43344

Zur Vermeidung von Wartezeiten benötigen wir zur Terminvergabe Ihre grob geschätzte Obstmenge (ein 10-Liter-Eimer enthält etwa 8 kg Äpfel).

Variante b)
Sie möchten Ihr Mostobst abgeben und zu einem späteren Zeitpunkt den fertigen Saft abholen? Dann kommen Sie zu folgenden Zeiten auf den Riekelnhof:

2. ERNTE

Die Qualität der Rohware ist entscheidend für einen schmackhaften und gesunden Direktsaft.

Äpfel

sollen genussreif sein. Die Kerne sind braun und der Stiel verliert seine feste Bindung zum Fruchtast. Sie können Ihre Apfelbäume auch leicht schütteln. Leichte Druckstellen des Fallobstes beeinträchtigen die Qualität Ihres Saftes nicht.

Birnen

können nur hartreif verarbeitet werden und sollten mit maximal 1/3 Anteil Ihrem Apfelsaft beigemischt werden.

Quitten

müssen vor der Anlieferung vom Flaum befreit werden.

Zur Herstellung eines individuellen Saftes benötigen wir eine Mindestmenge von 75 kg. Erreichen Sie diese Menge nicht, sprechen Sie doch einfach Ihre Nachbarn an.

Beerenobst

sollte während der Erntesaison gefrostet werden und kann später aufgetaut mit einem gewissen Anteil der Apfelmaische zugesetzt werden.

Steinobst

kann leider nicht verarbeitet werden.

Gemüse

(Rhabarber, Karotten, Rote Beete usw.) kann nach persönlicher Absprache entsaftet werden.

Das Obst und Gemüse sollte zeitnah nach der Ernte vermostet werden und bis dahin in luftigen Behältnissen lagern. Es soll frei sein von faulen Stellen und Anhaf-tungen wie Erde, Gras und Blättern.

ANNAHME DER ÄPFEL & AUSGABE DES FERTIGEN SAFTES ZU FOLGENDEN ZEITEN:

SO UND MO > VON 9 BIS 12 UHR
MO BIS FR > VON 15 BIS 19 UHR

SOBALD IHR SAFT ZUR ABHOLUNG BEREIT STEHT, INFORMIEREN WIR SIE.

Saftverkauf AUF DEM RIEKELNHOF

Di von 15 bis 18 Uhr und Sa von 10 bis 13 Uhr sind wir persönlich für Sie da, unser Saftautomat steht Ihnen jederzeit zur Verfügung.

