



**Dein Obst  
Dein Saft  
Deine Saftbox**



**Autobahn A1:** Abfahrt Holdorf - Wegweiser Richtung Quakenbrück folgen. beim Wegweiser LECHTERKE / WOHLDT rechts ab in die Lechterke Str. einbiegen, nach ca. 3 km liegt auf der rechten Seite die Artland Mosterei.

**Bundesstraße 68:** Auf der Strecke zwischen Quakenbrück und Badbergen folgen Sie dem Wegweiser WOHLDT, in die Wohlstr. einbiegen. Nach ca. 3 km ( die Straße führt Sie über die Flüsse Hase und Wrau ) - am Spagelhof Jürgens vorbei - Nach ca. 800 m befindet sich die Artland Mosterei auf der linken Seite.

**Artland Mosterei**  
*Christian Knaack*

Im großen Felde 78  
49635 Badbergen - OT Wehdel  
Telefon & Fax: 0 54 33 - 3 99  
E-Mail: info@artland-mosterei  
www.Artland-Mosterei.de

# Artland Mosterei

*Saft aus eigenem Obst pressen zu lassen, davon träumen alle Besitzer von Obstbäumen.*

Wir lassen Ihren Traum wahr werden:  
**Ab Mitte September bis in den November hinein, geht die Mostsaison im Artland wieder los!**

In unserer Mosterei machen wir  
**das Beste aus Ihrem Obst - einen 100%-ig naturbelassenem Saft**  
( ohne Zusatz von Wasser, Zucker oder sonstigen Zusatzstoffen )





## Und so geht´s für unsere Saftkunden:

### Erst einen Termin mit uns vereinbaren.

- Rufen Sie uns bitte in der Zeit von 18.00 bis 20.00 Uhr an  
Telefon: 0 54 33 / 3 99 oder vereinbaren Sie einen Termin auf unserer Internetseite [www. Artland-Mosterei.de](http://www.Artland-Mosterei.de)
- Bitte geben Sie die grob geschätzte Obstmenge an damit wir den Zeitbedarf planen können.  
Mindestmenge 100 kg Äpfel (= ca. fünf 14 l-Eimer)
- Dann die Bäume schütteln. Bekommen Sie die Menge nicht zusammen, fragen Sie doch Freunde und Nachbarn.
- Sie sind für die Saftqualität verantwortlich. Nur gesundes, reifes und sauberes Obst wird von uns verarbeitet.
- Je reifer das Obst, desto besser ist die Saftqualität.
- Blätter und faules Obst lassen Sie bitte auf dem Kompost.
- Anschließend bringen Sie Ihr Obst zu uns in die Mosterei.
- 100 kg Äpfel ergeben aus Erfahrung ca. 50 - 70 Liter Saft je nach Sorte und Reifegrad.
- In der Mosterei wird Ihr Obst in Ihrem Beisein gereinigt, gemahlen und kalt gepresst. Im Anschluss daran wird der so gewonnene Saft schonend auf eine Temperatur von 78°C erhitzt. Dadurch bleiben alle Vitamine und gesundheitsdienlichen Inhaltsstoffe sowie ihr eigener Geschmack weitgehend im Saft enthalten.
- Wir füllen Ihren Saft in die bewährte Saftbox ab. Danach ist er sofort für die Mitnahme bereit.

**Neugierig geworden?  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch in unserer**

**Artland  
Mosterei**



Die Abrechnung erfolgt nach Saftausbeute, d. h. bezahlt wird nur, was Sie mit nach Hause nehmen.

Lohnkosten pro Saftbox ( 5 l ) für Äpfel / Birnen / Nashi  
- komplett inkl. Beutel + Karton 6,00 € ( 1,20 €/l )  
- inkl. Beutel ( Karton ist vorhanden ) 5,30 € ( 1,06 €/l )

Lohnkosten pro Saftbox ( 5 l ) für Quitten  
- komplett inkl. Beutel + Karton 6,50 € ( 1,30 €/l )  
- inkl. Beutel ( Karton ist vorhanden ) 5,50 € ( 1,16 €/l )

Presslohn für Weinherstellung / Gelee  
- für Äpfel / Birnen / Nashi 0,50 €/l  
- für Quitten 0,60 €/l

Apfelsaftverkauf 8,90 € ( 1,78 €/l )

Stand 01.09.2016



## Saft-Box ( Bag-in-Box ) heisst soviel wie Beutel im Karton

Den erhitzten Saft füllen wir in lebensmittelechte 5-Liter PE-Beutel mit einem patentierten rücksichersicheren Ausgussahn ( Bag ) ab, der sich in einem Karton befindet.

## Viele weitere Vorteile:

- Bag in Box kann geöffnet und ungekühlt in der Küche gelagert werden
- ständig frischer Trinkgenuss
- Haltbarkeit angezapft: mindestens 3 Monate  
Zapfhahn verhindert das Eindringen von Luft
- Haltbarkeit ungeöffnet: mindestens 1 Jahr
- über integrierten Zapfhahn ist kinderleichtes Zapfen ins Glas möglich
- Umkarton ( Box ) mehrfach verwendbar ( Preisersparnis )
- Beutel ( Bag ) im gelben Sack recyclingfähig
- kein Verpackungspfund und Leergutumtausch
- geringes Transportgewicht
- geringer Platzbedarf bei Lagerung
- keine Lagerung und Reinigung von Flaschen

