



Lange & Lange GbR  
Breekweg 12  
29690 Buchholz (Aller)

0172 . 3 69 03 54

www.heidemost.de  
info@heimost.de

Mitglied im Streuobstwiesen-  
bündnis Niedersachsen e.V.



## Alles handgemacht

So funktioniert unsere mobile Mosterei –  
Schritt für Schritt für Dich erklärt.



### 01: Start

Unsere Anlage wird ganz  
einfach per Förderband  
befüllt und los geht's.



### 02: Waschen

Die Früchte werden von  
Verunreinigungen gesäu-  
bert und faule aussortier.



### 03: Zerkleinern

Im nächsten Schritt werden  
die Früchte zerkleinert.



### 04: Pressen

Nun beginnt die effiziente  
Bandpresse den eigent-  
lichen Pressvorgang des  
Saftes.



### 05: Erhitzen

Als nächstes wird der Saft  
kurzzeitig und vitamin-  
schonend auf 78°C erhitzt.



### 06: Abfüllen

Im letzten Schritt wird der  
fertige Saft in Bag-In-Box  
und auf Anfrage auch in  
Flaschen abgefüllt.

**Tipp:** Der gepresste, nicht erhitzte Most kann  
gerne in mitgebrachte Gefäße abgefüllt  
werden.

# DEIN OBST WIRD DEIN SAFT

In Deiner Nähe – mit unserer mobilen Mosterei.



## Richtig gutes Zeug

Früchte aus dem eigenen Garten, von Streuobstwiesen und -alleen haben viele Vorteile. Sie sind

- » frisch und vitaminreich
- » rein und unbehandelt
- » direkt aus der Region
- » nach Belieben miteinander kombinierbar

Der daraus entstehende Saft wird ohne weitere Zusätze wie Wasser, Süßungsmitteln und Konservierungsstoffen abgefüllt. Das heißt:

**100% Direktsaft aus Deinen eigenen Früchten!**

## Dein Obst wird Dein Saft

Unsere mobile Mosterei kann von jedem genutzt werden. Beispielsweise von Gartenbesitzern mit Apfelbäumen oder Streuobstwiesen, Obsthöfen, Nachbarn und Freunden, (Garten-) Vereinen, Schulen, Erntedank- und Hoffesten und natürlich von allen anderen, die ihren eigenen Saft machen wollen.

Du findest uns bestimmt an einem unserer Standorte in Deiner Region.

**Ab 1.500 kg Obst kommen wir auch zu Dir. Sprich uns gerne an.**

## Was wir mosten

Die üblichen Verdächtigen natürlich: Äpfel, Birnen und Quitten; aber auch andere Obst- und Gemüsearten auf Anfrage.



**Interessant:** Deinen eigenen Saft gibt es dabei bereits ab 50 kg Obst.

Du hast weniger Äpfel als die Mindestmenge? Sprich uns einfach an.



## Das kommt dabei rum

Du fragst Dich, wie sich der Obstbedarf zur Saftausbeute verhält? 50 kg Äpfel ergeben ungefähr 35 Liter Saft (je nach Sorte und Reifegrad).

## Die Saftqualität bestimmst Du

Worauf hierbei zu achten ist:

- » faule Äpfel unbedingt vorher aussortieren
- » das Obst sollte möglichst sauber sein
- » achte bitte auf reife Früchte (pflückreife Äpfel lösen sich leicht vom Ast und haben braune Kerne, Birnen müssen fest und knackig sein)
- » sammle die Früchte nicht all zu früh vor dem Presstermin

## Abfüllung

Wir füllen in 3L, 5L oder 10 L Bag-In-Box ab und nach Absprache auch in Flaschen.

### Die Vorteile des Bag-In-Box Systems:

- » lange Haltbarkeit des Saftes\*
- » gut transportierbar
- » lager- und stapelfähig
- » Karton mehrfach wiederverwendbar

**Tipp:** Bring die Kartons beim nächsten Mal einfach wieder mit.

## So läuft's reibungslos

Um Wartezeiten zu vermeiden, bitten wir Dich um eine Terminvereinbarung. Nutze dazu einfach unseren praktischen Onlinekalender unter [www.heidmost.de](http://www.heidmost.de) oder stimme Dich telefonisch ab Ende August von 19.00 bis 21.00 Uhr mit uns ab.

**Die Bezahlung ist bei uns übrigens nicht nur in bar, sondern natürlich auch per EC-Karte möglich.**

## Du hast noch Fragen?

Dann schau doch auf unsere Internetseite, schreib uns eine E-Mail oder ruf uns an. Wir sind für Dich da – Dein Heidmost-Team.

**Unsere aktuellen Standort-Termine und Preise gibt es hier: [www.heidmost.de](http://www.heidmost.de)**

\*Haltbarkeit: Ungeöffnet mindestens 12 Monate. Angezapft bis zu 2 Monate.