



NaturErlebnisZentrum-Vulkaneifel // An der L91 // 54552 Darscheid



Ab 19. September beginnt im Naturerlebniszentrum, Darscheid wieder unsere Apfelsaft-Kampagne. Damit haben Sie die Möglichkeit ihre eigenen Äpfel zu Saft verarbeiten zu lassen. Nach dem Waschen und Zerkleinern der Äpfel werden diese kurzzeitig auf 80° C erhitzt und anschließend in Bag-in-Boxes abgefüllt. Bei richtiger Lagerung ist der Saft damit ungeöffnet mind. 1 Jahr haltbar. Geöffnet ist der Saft ca. 3 Monate trinkbar.

Um eine optimale Ausbeute zu erzielen, sollte die zu pressende Apfelmenge mind. 100 kg betragen.

#### Voraussetzungen:

Mindestmenge: 100kg

Die Äpfel müssen sauber, saftig, reif aber nicht überreif oder faulig sein

Zum Pressen wird 1 Person zur Mithilfe benötigt \*

Terminabsprache nötig: 06592 – 982237 (Mo. - Fr. 9.00 – 12.00 Uhr)

#### Zeitbedarf:

– für einen Press- und Abfüllvorgang je 100 kg müssen sie ca. 1 Std. einplanen. Bei größeren Menge reduziert sich der Zeitaufwand entsprechend

#### Ausbeute:

– richtet sich nach der Qualität der Äpfel; 100 kg Äpfel ergeben ca. 60 l Saft

#### Preise:

- Heißabfüllung in 5l Bag-in-Box 5,00 € (o.Karton 4,50 €)
- Pressen ohne Erhitzen und Abfüllen 0,50 €/Liter

\* Falls ihnen die Mithilfe beim Pressen nicht möglich ist, können sie ihre Äpfel auch bei uns abgeben und den Saft fertig gepresst wieder abholen.

Aufpreis: 15 € pro Pressung

**Sie wissen nicht wohin mit ihren Äpfeln? Spenden Sie diese an uns! Wir pflücken gerne die Äpfel, die Sie nicht verwerten können.**

Gerne können sie auch fertigen Apfelsaft bei uns kaufen.

- 5 l Apfelsaft in Bag-in-Box: 10,- €

**Wichtig!** Sprechen Sie mit uns einen Termin zum Pressen ihrer Äpfel ab!

Telefon: 06592 – 982237; Ansprechpartner: Thomas Wollwert