

Anmeldung zum Saftpressen
Wann: Sa., 08. Oktober 2016
Wo: Rumold Realschule

Name / Vorname

Straße / Ortsteil

Telefon

E-Mail

Ich würde am Liebsten wie folgt Pressen:

08—12Uhr

12—17Uhr

Egal

Ich plane ca. _____ kg zu Pressen

davon ca. _____ l Bag in Box

_____ l Frischsaft

Unterschrift

Anmeldeschluss: 01. Oktober 2016
Anmeldung an
Matthias Kramer, Rosenäcker 34, Rom
Tel.: 0 71 51 / 47 765
Email: kramerfamilie@gmx.de

Hinweise zur Teilnahme

- Mindestmenge 150kg, max. 250kg
- Aus 50kg Obst erhält man ca. 30-35l naturtrüben Saft
- Bereitstellung des Saft:
 - -5l Bag in Box
 - Frischsaft für z. B. Most-, Edelstahlfaß
- Teilnahme ist nur Mitglieder der IG-Streuobst möglich
- **Jeder Teilnehmer hilft mit, z. B. Tücher ausschütteln, Einsatzzeiten nach Absprache.**

Preise:

- 7,00 EUR Unkostenpauschale
- 3,50 EUR/5l Box (Saftbeutel mit Karton)
- 3,20 EUR/5l Beutel
- 0,25 EUR/l gepresster Frischsaft



Mobile Saftpresse

Saft von eigenem Obst



Eine Aktion der



**IG-Streuobst
Kernen e.V.**

Die mobile Saftpresse kommt – Saft von eigenem Obst

Eine besondere Aktion!

Saftpresen zur besten Erntezeit

Für Mitglieder der IG-Streuobst.

Am Samstag, 08. Oktober 2016

Bei der Produktion zuschauen

Nutzen Sie die Gelegenheit

Flexible Abfüllung:



- 5l Bag in Box

- In mitgebrachte
Fässer und Behäl-
ter (keine Fla-
schenabfüllung)

Gute Gründe für eigenen Saft:

- Individuell
- Wissen, woher der Saft kommt
- Selbst die Qualität bestimmen
- Kürzeste Wege
- Lange Haltbarkeit
- Auch als Geschenk geeignet

**Machen Sie mit,
probieren Sie es aus!**

Ablauf:

Sa 01.10.2016 Anmeldeschluss

Mo 03.10.2016 Zuteilung Zeitfenster,
Zeitreserven einplanen

Sa 08.10.2016: Saftpresen von 8–17 Uhr

**Auch Verkauf von frischen
Streuobstsafte Bag in Box**

Was ist Bag in Box?



Kartons mit 5l Kunst-
stoffbeutel

Der Kunststoffbeutel
ist mit einem Zapf-
hahn versehen

Kartons können wiederverwendet
werden

Geöffnet bei Zimmertemperatur
bis zu 3 Monate haltbar

Ungeöffnet bis zu 1 1/2 Jahre

Tipps für eine gute Saftqualität

- Obstsorten mischen
- Nur reifes, frisch geerntetes
Obst verwenden
- Kein fauliges Obst, es trübt
den Geschmack und verrin-
gert die Haltbarkeit