

SORTENREINER APFELSAFT IM HANDEL, BEI UNS UND ONLINE ERHÄLTLICH

KONTAKT

SAFTMOBIL DEINE ÄPFEL - DEIN SAFT!

GEBR. SCHULTE GBR
HELLWEG 48
59505 BAD SASSENDORF

TEL: 02921-51323

WWW.SAFTMOBIL-SCHULTE.DE

TERMIN ABSTIMMEN

ÄPFEL VERARBEITEN

APFELSAFT MITNEHMEN





HERZLICH WILLKOMMEN BEIM SAFTMOBIL SCHULTE

Du hast kleine oder große Mengen eigener Äpfel, Birnen oder Quitten und möchtest diese zu Saft verarbeiten lassen?

Dann findest du hier alle Informationen zur mobilen Mosterei Saftmobil Schulte (ehemals Saftmobil Röllingsen) aus 59505 Bad Sassendorf - Lohne.

DEINE ÄPFEL? DEIN APFELSAFT!

Wir pressen aus deinen Äpfeln deinen Apfelsaft. Dein Apfelsaft wird gefiltert, pasteurisiert, in 5l oder 10l Bag-In-Box Kartons abgefüllt und ist anschließend mindestens 1 Jahr haltbar.

Nach Anbruch solltest du deinen naturtrüben Apfelsaft binnen 6 Wochen verbrauchen. Quitten oder Birnen können anteilig beigemischt werden.

Bei der Herstellung werden keine Zusatzstoffe verwendet.

UND SO FUNKTIONIERTS!

- Wunschtermin aussuchen und online oder telefonisch reservieren
- Äpfel zur Verarbeitung bringen
- Apfelsaft mitnehmen

Sofern du nicht warten möchtest, kannst du nach Absprache die Äpfel anliefern und zu einem späteren Zeitpunkt deinen Apfelsaft fertig abholen.

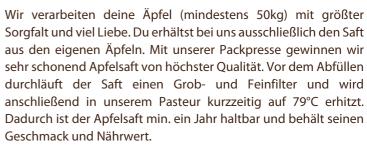
Alle Termine und Preise findest du im Internet unter-

www.saftmobil-schulte.de



VERARBEITUNG

ÄPFEL SAMMELN



Das gewissenhafte Sammeln der Äpfel ist sehr wichtig und wirkt

sich direkt auf die Qualität des Apfelsaftes aus. Faule oder schimmelige Äpfel müssen aussortiert werden. Am Saftmobil

werden die Äpfel von uns nochmal kontrolliert.

Bereits vorhandene Kartons kannst du wiederverwenden, das schont die Umwelt und deinen Geldbeutel.



WIR KOMMEN AUCH ZU DIR

Hast du größere Apfelmengen oder planst ein Stadt-, Hof- oder Apfelfest? Dann kommen wir mit unserem Saftmobil auch gerne zu dir. Bitte nimm dazu mit uns Kontakt auf.





