

Gerth's Fruchtsäfte GmbH
Burgstraße 25
34359 Reinhardshagen
05544 / 288
Info@gerths-fruchtsaefte.de
www.gerths-fruchtsaefte.de



Etikett Konditionen
88,9x46,6mm

Etikett Sammelstelle
88,9x46,6mm

Lohnmost

Die Tradition die sich lohnt

Lohnmost - was ist das ?

Das Lohnmostsystem beschreibt den Vorgang bei dem der Kunde sein selbst gesammeltes Obst zur Verarbeitung in die Mosterei bringt und dafür den daraus hergestellten Saft gegen eine Verarbeitungsgebühr erhält

Wie läuft das bei uns ?

In unserer Mosterei verarbeiten wir ausschließlich Äpfel und Birnen aus regionaler Ernte. Ihr Obst können sie bei einer unserer Sammelstellen in ihrer Nähe abgeben. Eine Übersicht dieser finden sie auf unserer Webseite. Bitte beachten sie das je nach Sammelstelle die Annahmetermine und -Zeiten variieren können.

Was müssen sie beachten ?

Um ein hochwertiges Produkt herstellen zu können sind wir auf gute Rohware angewiesen. Deshalb nehmen wir nur ungespritztes und unbeschadetes Obst an.

Was haben sie davon ?

Bei unserem Lohnmostsystem gibt es grundsätzlich drei verschiedene Varianten. Sie haben die Wahl zwischen:

Apfelankauf

Hier bekommen sie einen zu Beginn der Saison festgelegten Betrag pro 100 kg Obst ausgezahlt **“Ohne Zuzahlung”**

Sie erhalten für 100 kg Obst eine Anzahl Flaschen ohne Zuzahlung. Diese Variante gilt nur für Apfelsaft.

Standard

Sie erhalten für 100 kg Obst eine festgelegte Menge an Flaschen die sie zum vergünstigten Preis erwerben können. Dies bezieht sich auf das gesamte Lohnmostsortiment.

Bitte beachten sie das wir je nach Erntesituation die Varianten Ankauf und ohne Zuzahlung aussetzen. Die festgelegten Konditionen finden sie auf der Rückseite

Vom Apfel zum Saft

Das von ihnen abgegeben Obst wird auf der Sammelstelle nach dem wiegen in Big Packs zur Abholung bereitgestellt und zeitnah durch uns abgeholt.

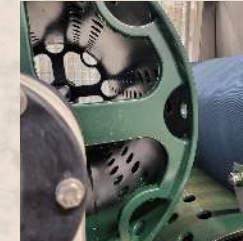


Bei uns angekommen werden die Äpfel und Birnen mittels Förderband in eins unserer Silos gebunkert. Hier findet die erste Aussortierung schadhafter Ware statt.

Das Obst wird dann in den Schwemmwasserkanal gefördert, wo Blätter, kleine Äste und Verschmutzungen entfernt werden. Der Elevator fördert diese dann in die Mühle und spült die Rohware mit Frischwasser ab. In der Mühle werden die Früchte dann zu einem groben Brei (Maische) zerkleinert.



Die entstandene Maische wird dann auf unsere Bandpresse gepumpt, wo durch zwei Siebbänder die über verschiedene Walzen geführt sind, entsaftet.



Der Pressrückstand (Trester) wird als Tierfutter oder zur Energiegewinnung in Biogasanlagen genutzt.

Je nach Endprodukt wird der Saft dann noch mit Hilfe einer Zentrifuge von seinen groben Fruchtteilchen befreit oder zu klarem Apfelsaft “geschönt” und filtriert.

Der nun fertige Saft wird entweder direkt in Glasflaschen abgefüllt oder zur späteren Füllung mit der Kurzzeiterhitzungsanlage eingelagert.

