

Was ist Bag-in-Box?

Der Begriff kommt aus dem englischen und bedeutet Beutel im Karton. Die Beutel wurden für die Abfüllung von Wein entwickelt. Zur Stützung des Beutels, der aus lebensmittelechtem PE besteht, wird dieser in den Karton verpackt. Jeder Bag-in-Box-Beutel besteht aus 4 verschweißten, temperaturbeständigen Folien und einem Zapfhahn, mit dem Sie den Saft bequem zapfen können.

Was für Vorteile bietet Bag-in-Box?

Der ganz große Vorteil dieser Verpackungsart ist, dass wir als Getränke Stollen, Ihnen **als Kunde genau die Äpfel als Apfelsaft in den Beutel im Karton abfüllen können, die Sie uns bringen. Oder kurz gesagt – Ihr Obst ist nach der Verarbeitung in der Bag-in-Box-Verpackung - das garantieren wir Ihnen!** Bei der Verarbeitung kommt moderne Technik zum Einsatz, mit der Ihr Saft bei 78° Celsius schonend pasteurisiert und nicht gekocht wird. Somit werden wichtige Inhalt- und Geschmacksstoffe weitestgehend erhalten. Da Ihr Saft unter Ausschluss von Luft abgefüllt wird, hält er sich in der Bag-in-Box-Verpackung über ein Jahr. Der Hahn gewährleistet, dass beim Zapfen keine Luft an Ihren Saft kommt und Ihr Saft auch nach dem ersten Anzapfen ungekühlt bis zu vier Wochen haltbar bleibt!

Was für Verpackungsgrößen gibt es?

Wir bieten Ihnen die 5-Liter- und die 10l-Vorteilsvariante an.

Welches Obst kann gepresst werden?

Äpfel, Birnen, Quitten. Für andere Obstsorten sprechen Sie uns bitte an.

Wieviel Obst gibt wieviel Saft?

Je nach Obstsorte und Reifegrad ergeben 100 kg Äpfel ca. 65 l Saft.

Keine Mindestannahmemenge! Schon 15 kg Äpfel ergeben 10 l Saft.

Was kostet der Spaß?

Auf der Rückseite dieses Handzettels finden Sie eine ausführliche Preisliste unserer Leistungen.

Übrigens sind die Kartons der Bag-in-Box-Verpackung wiederverwendbar. Einmal kaufen und viele Male wieder verwenden. Das spart Geld und die Umwelt. Berücksichtigt man dies, so liegen Sie beim Preis für einen Liter Saft in Bag-in-Box in etwa bei dem des Flaschentauschverfahrens, welches wir natürlich auch weiterhin anbieten!

Bitte beachten Sie, dass die Kartons Ihr Eigentum und **keine Pfandware** sind.

Wie funktioniert's?

Mit unserer Anlage wird Ihr Obst zuerst gewaschen, dann gemahlen und durch unsere Bandpresse entsaftet. Hier besteht nun für Sie die Möglichkeit den frischen Saft zu entnehmen, dieser ist allerdings nicht pasteurisiert und vergärt nach wenigen Tagen zu Most (Apfelwein). In einem weiteren Verfahrensschritt hin zur Bag-in-Box-Abfüllung, wird Ihr Saft in einem Separator von groben Trubteilen befreit. Die Grobfiltration mittels Separator bietet 2 wesentliche Vorteile und ist nicht allorts üblich:

1. Die an dem Trub anhaftenden Mikroorganismen werden größtenteils durch die Zentrifugation aus dem Saft gefiltert.
2. Größere Trubablagerungen im späteren, fertigen Beutel werden vermieden. Ihr Saft wird durch die Filtration per Separator klarer bleibt aber dennoch naturtrüb. Danach erfolgt die Pasteurisierung und Abfüllung bei 78 °C.

Liebe Kunden,

wir haben den Anspruch durch hohe hygienische Standards, Schulungen der Mitarbeiter, penible tägliche Reinigung und regelmäßige Wartungen unserer Geräte Ihnen ein qualitativ sehr hochwertiges Produkt herzustellen. Wir geben bei der Verarbeitung unser Bestes und wollen Ihnen hiermit einige Tipps und Informationen rund um das Thema BAG-in-BOX mit auf den Weg geben – denn Sie liefern den Hauptakteur – Ihr Obst

WAS IST ZU BEACHTEN:

BEIM AUFLESEN:

- Kein unreifes Obst. Faulige oder sehr stark mit Erde beschmutzte Äpfel werden die Qualität Ihres Mostes oder Saftes sehr stark beeinträchtigen. Schimmel, Schlierenbildung, fauliger Geschmack oder Nachgärung/Aufblähen des Bags können die Folge sein
- Keinen Apfeligel verwenden (Injiziert Fäulnisbakterien und Pilze) - Schale sollte intakt sein. Lieber von Hand oder mit Rollblitz
- Obst sollte möglichst frisch zu uns kommen. Die gesunden Phenole bauen sich sonst schrittweise ab.
- Quitten wenn möglich vom Flaum durch abreiben befreien.

WAS IST ZU BEACHTEN:

VOR DEM ERFASSEN:

Obstannahme vor dem Ladengeschäft Getränke Stollen:

Start der Saison witterungsabhängig bis Mitte November. Genaue Termine siehe Homepage.

Montag bis Freitag von 9 - 12.30 Uhr + von 14.30 - 18.00 Uhr. Samstag von 15 – 17 Uhr

- Wir pressen fortlaufend nach Auftragseingang.
- Um Ihnen Zeit vor Ort zu ersparen laden Sie unser Auftragsformular auf der Homepage runter oder nehmen Sie es im Ladengeschäft mit.
- Sie erhalten persönlich vor Ort einen Abholtermin oder werden telefonisch oder per E-Mail benachrichtigt, wann Sie Ihren Saft abholen können.

WAS IST ZU BEACHTEN:

NACH DEM ERFASSEN:

- Falls Sie Ihre Bags von uns in Ihre Kartons verpackt haben wollen, so bringen Sie diese bei der Obstanlieferung gleich mit.
- Zählen Sie diese zuhause und damit Sie uns vor Ort die genaue Anzahl an 5 l und 10 l Kartons durchgeben können.
- Bei Frischmost bitte entsprechend große und saubere Behälter mitbringen. Beschriftung mit Vor- und Nachnamen und Telefonnr.
- Beim Selbstverpacken in die eigenen Kartons: Beutel nicht am Hahn halten. (Mikrorisse). Bitte entsprechende Wannens, Kisten mitbringen. Info: unsere roten Transportkisten kosten Pfand.
- Nicht zu viele lose Beutel übereinander lagern, schon gar nicht wenn diese noch warm sind.

WAS IST ZU BEACHTEN:

HALTBARKEIT/LAGERUNG:

- Beutel wenn möglich immer im Karton lagern. Ein lose gelagerter Beutel altert schneller (Luftfeuchtigkeit und Temperatur)
- Bei loser Beutellagerung vor Feuchtigkeit und Mäusen schützen. Es können Mikrorisse entstehen und zum Verderb führen.
- Um dauerhaft gleichbleibenden Trinkgenuss zu haben, ist es wichtig den Bag-in-Box-Karton nach Anbruch richtig zu lagern. LEICHT schräg. (Siehe Bild) Wenn möglich Box nicht mehr bewegen oder schwenken.
- Der Saft ist ungeöffnet mindestens ein Jahr lagerfähig.
- Nach dem Öffnen bleibt der Saft ungekühlt bis zu 30 Tage haltbar.

