

Verbraucherinformationen mobile Mosterei.

Haltbarkeit des naturtrüben Saftes.

Eine Faustregel besagt, dass naturtrüb gepresster Saft aus der Mobilien Mosterei ungefähr ein Jahr ungeöffnet haltbar ist.

Das Team der Mobilien Mosterei garantiert Ihnen eine sachgerechte Verarbeitung Ihrer Äpfel durch Vorreinigung, geeignetes Zerkleinern, Pressen und Pasteurisierung mit 80 Grad Celsius um möglichst alle Keime abzutöten, aber auch die qualitativen Eigenschaften Ihres Saftes, wie Vitamingehalt und Geschmack zu erhalten.

Die Abfüllung erfolgt in Plastikbeuteln, die für Mostereien entwickelt wurden und für Heißabfüllung sowie Aufbewahrung von zum Verzehr bestimmten Produkten geeignet sind. Unsere Anlage wird nach jeder Pressung mit geeigneten Reinigungsmitteln nach Vorgaben der Beauftragten für Hygiene des Landkreises gereinigt. Dazu finden regelmäßig Kontrollen statt.

Trotz aller hygienischen Maßnahmen können wir leider keine Garantie auf die Haltbarkeit Ihres Saftes geben, denn naturtrüber Apfelsaft ist eben auch ein Naturprodukt und wird ohne konservierende Zusatzstoffe hergestellt.

Die Haltbarkeit ist auch abhängig vom Reifegrad und Säuregehalt und letztendlich auch von Sauberkeit und den Befall von Pilzsporen Ihres Obstes, die nicht immer von außen zu erkennen sind. Quitten müssen unbedingt gewaschen vermostet werden. Wichtig ist außerdem der vorsichtige Umgang mit den Saftbeuteln. Kühle und lichtgeschützte Lagerung sind Bedingung.

Deshalb. Je sauberer, frischer und gesünder Ihr Obst, umso haltbarer ist auch Ihr Saft.

Ihr Team der mobilen Mosterei.

