



Unsere Preise

Die aktuellen Preise entnehmen Sie bitte aus unserer aktuellen Preisliste. Diese finden Sie vor Ort an der Fahrenden Mosterei oder auf unserer Homepage unter www.fahmos-grimm.de.

Mit Großkunden (ab 500 Liter) treffen wir gerne **individuelle Vereinbarungen**.

Und für Kindergärten und Schulklassen bieten wir ein Schaupressen zum **Sonderpreis** an.

Wir kommen zu Ihnen

Wir kommen auch gerne zu Ihnen und pressen Ihr Obst direkt bei Ihnen vor Ort.

Die Voraussetzung dafür sind **mind. 1500 kg Obst**, **mind. 8,0 x 8,0 m Platz**, ein **Trinkwasseranschluss** und ein **400V Kraftstromanschluss (16A / 32A)**.

Kontakt

Fahmos - Fahrende Mosterei Grimm

Matthias Grimm
Waltersdorfer Dorfstraße 11
OT Waltersdorf
07987 Mohlsdorf-Teichwolframsdorf

Für Terminvereinbarung oder Fragen rufen Sie uns einfach an. Ihr Ansprechpartner ist Matthias Grimm.

Tel.: 0172/9095387

Termine

Auf unserer Internetseite finden Sie den praktischen Terminkalender mit unseren aktuellen Standorten. Somit wissen Sie immer, wann und wo Sie uns antreffen.

Besuchen Sie uns unter: www.fahmos-grimm.de

Fahrende Mosterei Grimm

Ihr Obst - Ihr Saft
Gleich zum Mitnehmen!





Ihre Früchte sind wertvoll!

Früchte von Streuobstwiesen haben mehrere Vorteile.

- Sie sind:
- rein und unbehandelt
 - frisch und aromatisch
 - reich an vielen Vitaminen
 - selbst für Allergiker gut verträglich

Wer einen gesunden und leckeren Saft sucht, wird ihn hier finden. Denn reine und unbehandelte Früchten sind dafür die beste Voraussetzung.

Natürlich lecker

Zudem wird der Saft **nicht** mit weiteren Zusatzstoffen wie Wasser, verschiedenen Süßungsmitteln, einer Korrekturzuckerung oder Konservierungsstoffen verändert. Sie erhalten ausschließlich 100% Direktsaft aus Ihren eigenen Früchten.

**Denn nur Saft pur
ist ein Schluck Natur!**

So wird Saft draus



Sie schütten Ihr Obst oder Gemüse auf das Förderband. Selbstverständlich sind wir Ihnen dabei gerne behilflich.



Anschließend werden die Früchte oder das Gemüse gründlich gewaschen.



Nachdem alles sauber ist, werden die Früchte automatisch zerkleinert.



Jetzt wird der Saft mit großen Walzen, kalt und ohne Zentrifugalkraft, aus dem zerkleinerten Obst oder Gemüse gepresst.



Im letzten Schritt wird der Saft kurzzeitig vitaminschonend auf ca. 80 Grad erhitzt, wodurch die Haltbarkeit erhöht wird. Dabei bleiben natürlich alle Geschmacks- und Inhaltsstoffe erhalten.



Nun wird der frisch gepresste Saft in die praktische Bag-In-Box gefüllt und luftdicht verschlossen. Dadurch wird er lange haltbar. Ungeöffnet ist er mindestens ein Jahr haltbar, und nach dem Öffnen ca. 3 Monate.

Bag-In-Box



Bag-In-Box ist eine Verpackungskombination, bestehend aus einem geschmacksneutralen Polyethylenbeutel mit praktischem Zapfhahn und einem robusten Karton, der mehrfach wiederverwendbar ist.

Diese Verpackung hat mehrere praktische Vorteile.

- Sie sind:
- lange Haltbarkeit des Safts
 - gut transportierbar
 - gut lager- und stapelbar
 - wiederverwendbare Kartons

September ist Saftzeit

In der Ernte-Saison **ab Anfang September** sind wir mit unserer fahrenden Mosterei an verschiedenen Standorten und verarbeiten dort ganz frisch Ihr Obst oder Gemüse.

Alle Termine und Standorte finden Sie im Internet unter www.fahmos-grimm.de oder rufen Sie uns an.

