



Genießen Sie Ihren Saft aus Ihrem Obst!

Streuobst aus naturnaher Erzeugung im Heckengäu stellt eine besondere Quelle für ausgezeichnete Fruchtsäfte dar. Frisch gepresste Fruchtsäfte enthalten Vitamine, Ballaststoffe und viele andere wertvolle Inhaltsstoffe. Diese Inhaltsstoffe auch über längere Zeit zu erhalten und Ihnen den Genuss Ihres Saftes über das ganze Jahr zu ermöglichen, ist unser Ziel.

Deshalb erhalten Sie bei uns Ihren Saft in Bag-in-Box oder in Literflaschen.



Um die Säfte und Ihre Inhaltsstoffe vor mikrobiellem Verderb zu schützen und die Säfte haltbar und damit lagerfähig zu machen, müssen diese erhitzt bzw. pasteurisiert werden. Die Pasteurisation ist einer der entscheidenden Verarbeitungsschritte auf dem Weg von der Frucht zum Saft. Werden die Säfte nicht ausreichend erhitzt, kann keine mikrobiologische Sicherheit gewährleistet werden. Nachgärungen, Verderb und ein Bersten der Verpackung könnten mögliche Folgen sein. Ist die Wärmebelastung durch zu hohe Temperaturen oder durch zu lange Heißhaltezeiten zu hoch, so entstehen minderwertige Säfte, bei denen Vitamin- und Aromaverluste, beschleunigte Alterung und ein Kochgeschmack nachweisbar sind. Um die thermische Belastung der Säfte so gering wie möglich zu halten, müssen die Säfte daher sehr rasch erhitzt, über einen kurzen Zeitraum heiß gehalten und vor allem im Anschluss wieder rasch abgekühlt werden. Nur so lassen sich größere Aroma- und Vitaminverluste vermeiden. Die Rückkühlung des abgefüllten Saftes ist daher grundlegend wichtig für die Erhaltung der hohen ursprünglichen Qualität. Aus diesem Grund füllen wir auf Wunsch Ihren Saft direkt nach dem Pressen in speziell für die Heißabfüllung von Fruchtsäften entwickelte Kunststoff(PET)-Flaschen, die im Anschluss zurückgekühlt werden können, ohne dass die Gefahr eines Flaschenbruchs besteht.



Die Erhitzung wird dabei ständig elektronisch überwacht und geregelt, wodurch sowohl eine Unterschreitung, als auch eine Überschreitung der gewählten Pasteurisationstemperatur absolut ausgeschlossen wird. Bei den eingesetzten Flaschen handelt es sich um hochwertige PET-Literflaschen, die zusätzliche Vorteile aufweisen.

Die Flaschen sind:

- transparent und der Inhalt somit sichtbar
- handlich (Literflaschen) und nehmen auch im Kühlschrank kaum Platz in Anspruch
- unzerbrechlich (bedenkenlos zur Arbeit mitzunehmen oder den Kindern in die Schule mitzugeben)
- wieder verschließbar (Schraubverschlüsse)
- recyclebar
- leicht.

Außerdem kann wertvolles Fruchtfleisch durch Schütteln gut verteilt werden.

Ein weiterer Vorteil unserer Technik: Das Abfüllen ist kinderleicht und kann in Eigenleistung durchgeführt werden. Dadurch können Sie selbst die Kosten reduzieren.

Natürlich füllen wir Ihnen Ihren Saft auf Wunsch auch in Bag-in-Box.



Mit diesem Projekt schließt sich der Kreis von der Erzeugung von hochwertigem Obst aus dem Heckengäu bis zum Verzehr der daraus erzeugten Fruchtsäfte. Getreu dem PLENUM-Motto: *Naturschutz kann so gut schmecken.* Herausragende Produkte aus der Region verbleiben damit in der Region. Auf diese Weise können auch Sie einen Beitrag zur Erhaltung der biologischen Vielfalt und der landschaftlichen Eigenart des Heckengäus leisten. Streuobstwiesen sind gerade in unserer Region wertvolle Lebensräume, die es zu erhalten gilt. Machen auch Sie mit und nutzen und pflegen Sie Ihre Streuobstwiese(n).



Bei unserer Bag-in-Box-Abfüllung kommt die neueste Technik zum Einsatz. Erhitzer und Füller arbeiten ausschließlich über Falldruck, sodass zur Erhitzung und Abfüllung keine weiteren Pumpen erforderlich sind. Die Schaumbildung wird dadurch erheblich reduziert. Auch auf den Einsatz von Puffergefäßen, in denen der heiße Saft lange zwischengelagert wird, kann dank dieser Anlage komplett verzichtet werden. Der Saft wird im Durchlauf erhitzt und direkt abgefüllt. So wird die Belastung des Saftes während des gesamten Herstellungsprozesses minimiert und die Qualität optimiert.

***Egal ob Bag-in-Box oder Flaschen -
bei uns bekommen Sie Ihren Saft
aus Ihrem Obst!***

Mosterei & Brennerei
Nonnenmacher

www.getraenke-nonnenmacher.de
Mail: post@getraenke-nonnenmacher.de

Erich-Kiefer-Straße 21
71116 Gärtringen
Tel.: 07034/238954

Ihr Saft aus
Ihrem Obst



Genießen Sie den Saft aus
Ihrem Obst das ganze Jahr
Schluck für Schluck.



Praktisch und haltbar in
handlichen Literflaschen
oder in Bag-in-Box.

Mosterei & Brennerei
Nonnenmacher