

Scharfenberger  
Obstgefil.de

Hinweise zu unserem

# Apfelsaft

und seiner Verpackung



- Zutaten: Äpfel aus der Region Brilon, die ohne chemische Behandlungsmittel in Streuobstbeständen oder in wegebegleitenden Altbaumreihen gewachsen sind. Zur geschmacklichen Veredlung werden tlw. bis zu 10 % Birnen beigemischt.
- Überwiegend handgepflückte Früchte; Fallobst nur ohne Faulstellen (abschließende Prüfung am Tag des Pressens). Wir garantieren daher eine Haltbarkeit von mind. 2 Jahren (geschlossene Verpackung); im Anbruch hält sich der Saft mind. 2 Monate (erfahrungsgemäß erhebl. länger).
- Zur Handhabung der „Zapfkanister“:
  1. Deckel des Kartons öffnen und Zapfhahn durch das vorbereitete Loch stecken unter entsprechendem Wiederverschluss des Kartondeckels; es bleibt ggf. ein münzgroßes Pappplättchen für's Altpapier übrig.
  2. Roten Plastikring am Zapfhahn entfernen - er verhindert, dass der Hahn vorzeitig hinuntergedrückt wird.
  3. Kanister vor dem Zapfen schütteln, damit die Schwebstoffe dieses naturtrüben Apfelsafts nicht erst am Schluss „geballt“ anfallen.
  4. **Der Saft schmeckt durch seinen hohen Fruchtfleischanteil so intensiv, dass er selbst 60 : 40 verdünnt noch jedem klaren Apfelsaft „das Wasser reichen kann“.**
  5. Eine Karaffe (mit Rührlöffel) erleichtert die Unterbringung von Gebrauchsrationen im Kühlschrank.
  6. Geht der Inhalt zur Neige: Luft zuführen. Der letzte Rest kommt am einfachsten aus einer abgeschnittenen Ecke aus dem Beutel.
  7. Der Folienbeutel ist Verpackungsmüll; der Karton kann dem Altpapier oder - noch besser - über die Verkaufsstelle oder uns direkt einer neuen Nutzung zugeführt werden.
  8. Für die sauerländischen Heimwerker /-innen: man kann dem Kanister auch ein praktisches Untergestell verpassen ...



**Guten Appetit!**