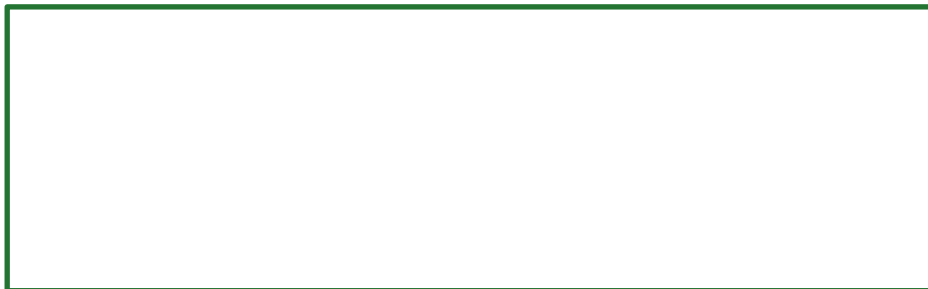


Worauf ist zu achten?

- ✓ frühzeitige Termin-Absprache mit dem Lohnmoster, wenn die Früchte noch am Baum hängen
- ✓ Termin exakt einhalten
- ✓ vereinbarte Menge anliefern
- ✓ saubere, intakte Obstkisten, keine Säcke, Karton-Kisten, u.ä.
- ✓ angelieferte Gebinde deutlich anschreiben
- ✓ nur ausgereifte Früchte
- ✓ unreife, überreife, angefaulte und verschmutzte Früchte aussortieren
- ✓ Süssmost unverzüglich abholen

Der Lohnmoster meiner / unserer Wahl



Produktezentrum Verarbeitung



**Wir lassen aus unseren Früchten
beim Lohnmoster Süssmost herstellen**

Worauf achten wir bei der Mostobsternte?



Mein / unser Mostobst ist...

...reif...

- Früchte lösen sich gut vom Baum und zeigen ihre sortentypische Färbung.
- Wenn sie schmecken, stehen Zucker, Säure und Aroma im richtigen Verhältnis.

...frisch...

- Mostobst erst kurz vor dem Mosten einsammeln und
- nicht an der Sonne lassen.



...gesund...

- Was man nicht selber roh essen möchte, gehört auch nicht in die Mosterei!
- Angefaulte, verdorbene Früchte aussortieren.



...sauber

- Früchte sind frei von Verunreinigungen (Erde, Exkreme usw.)
- Erntegebinde sind sauber.