

Produkte & Preise 2017

Apfel- & Mischsäfte Bag-in-Box

	mit Karton	ohne Karton
5l/10l Apfelsaft naturtrüb	7,20/13,20 €	6,35 /12,00 €
5l Apfel-Mischsäfte	8,40 €	7,55 €

(Apfel-Kirsch, A-Holunder, A-Hollerblüte, A-Quitte, A-Johannisbeer...)

Most Bag-in-Box

5l Apfelmost	7,70 €	6,85 €
5l Apfel-/Birnenmost	8,20 €	7,35 €
5l Birnenmost	8,20 €	7,35 €
5l Rosémost	9,70 €	8,85 €

Alkoholfreie Besonderheiten

3l „Wiesenkräuter“ Apfelsaft	6,90 €	6,20 €
3l „Wacholder“ Apfelsaft	6,90 €	6,20 €
3l „Aronia“ Apfelsaft	6,90 €	6,20 €
3l „Amaretto“ Apfelsaft	7,90 €	7,20 €
3l Quitte pur	6,90 €	6,20 €
0,35l Holunderblütensirup		5,40 €

Premiumprodukte

0,75l MUGO - Der Most-Hugo	5,95 €
0,75l Apfelmost „Cuvée 42“	3,90 €
0,75l „Birne Gourmet“	6,90 €

Dessertwein-Spezialitäten

0,35l Apfeldessertwein „Manzano“	5,90 €
0,35l Birnendessertwein „Perano“	6,90 €
0,35l Quittendessertwein „Membrillo“	7,90 €
0,35l Kirschedessertwein „Stauferblut“	13,90 €

Wintergetränke Bag-in-Box

3l Apfelpunsch (alkoholfrei)	5,70 €	6,40 €
3l Räuberpunsch (alkoholfrei)	6,45 €	7,15 €
3l Glühmost (aus Most)	7,20 €	7,90 €
3l Alblüher (aus Most)	8,00 €	8,70 €

Preise Lohnmosten 2017

Lohnmosterei (nur Mosten)

€/Liter	bis 149 l	150 - 299 l	ab 300 l
Mosten	0,27 €/l	0,22 €/l	0,17 €/l

Leihgebühr 1h: Transportfass 3,00 €, Schlauch + Hahn 3,00 €

Heißabfüllung (Mosten, Pasteurisieren, Beutel)

	bis 149 l	150-299 l	ab 300 l
5 l mit Karton*	5,45 €	4,95 €	4,55 €
5 l ohne Karton	4,60 €	4,10 €	3,70 €
10 l mit Karton*	9,90 €	8,90 €	8,10 €
10 l ohne Karton	8,70 €	7,70 €	6,90 €

*Kartons können wieder verwendet werden, aber keine Rücknahme - Preis Karton oder Beutel 5 l je 0,85 €, 10 l je 1,20 €

Geräteverleih

	pro Tag	½ Tag
Obstpresse OP 20	19,00€	13,00€
Obstmühle OM 10	13,00€	9,50€
Presse und Mühle	28,00€	18,50€
Weinfilter für Most*	15,50€	10,00€
Saftpasteur 2,5kw	11,00€	x
Most-Zapfanlage	16,50€	11,00€

*zzgl. 6x Filterschicht á 1,20 €.

Seminare, Verkostungen, Führungen

Für Gruppen bieten wir in der Mosterei Führungen mit Verkostung unserer Saft-, Most- und Dessertwein-Spezialitäten an. Oder Sie buchen uns für eine Mostprobe unter Freunden bei sich zu Hause.

Alle Produkte sind von uns selbst hergestellt und von der Ernte abhängig. Sie können zeitweise nicht verfügbar sein. Wir bitten um Verständnis.

Mosttermine, Veranstaltungen Produkte & Preise



Öffnungszeiten Mostlädle

übers Jahr

Sa. 10.00-12.30 Uhr
Mi. 10.00-12.30 Uhr
und 17.00-18.30 Uhr

in der Saison

September bis November
an allen Mostereitagen
8.00-12.30 Uhr
und 13.30-17.00 Uhr



Apfel- /Most-Veranstaltungen

Sa./So. 16.-17.09. Garten, Gold & Gsälz in Gmünd

Bei der Regionalmesse Garten Gold & Gsälz sorgen wir mit edlen Genüssen für Ihr Wohl. Am „Weinfass“ schenken wir MUGO, Most (Apfel, Birne, Rosé) und Säfte aus.

Sa. 23.09. Mostauftakt mit Mostfest

Wir feiern unsere Saisonöffnung mit dem OGV Waldstetten bei uns auf dem Hof. Von 10.00-15.00 Uhr gibt es Fladen, Würstle, Saft und Most.

Sa./So. 23.-24.09. Weleda Herbstfest

Das Herbstfest bietet ein buntes Programm und viele Aktionen. Wir sind mit einem Stand und unserer Probiertafel dabei (jeweils 11.00-18.00 Uhr).

Fr./Sa. 20.-21.10. Quittentage in der Mosterei

Die Quittentage erfolgen von 14.00-17.00 Uhr. Sie haben die Wahl, ob Sie den Saft zum Verarbeitungspreis in frischem Saft (3l bzw. 5l Bag-in-Box) tauschen oder uns die Quitten verkaufen.

Fr. 24.11.- Mi. 20.12. Weihnachtsmarkt Gmünd

Wir sind mit Winterspezialitäten voraussichtlich wieder an Bimbo's Albstadel und dem Stauermarkt präsent.

Sa. 09.+16.12 + Fr. 15.12. Christbaumverkauf

Mit Jungkolping wird der Christbaumverkauf wieder Anlass für einen Weihnachts-Treff mit Räuberpunsch, Würstle & Glühmost. Das Mostlädle ist zu den Verkaufszeiten offen (Fr. 13.00-17.00 Uhr/Sa. 10.00-17.00 Uhr)

Sa. 30.12. Pre-Silvester-Mosten

Den letzten Mostereitermin gibt es wie gewohnt bei uns. Wir feiern außerdem den Jahresausklang mit Umtrunk und einer Kleinigkeit zu Essen (10.00-12.30 Uhr).

Detailinfos zum Mosten

Infos zur Lohnmosterei:

- Zum „Moschten“ rechtzeitig Termin vereinbaren
- Bei Anmeldung die Menge ungefähr angeben (1 Zentner = 50kg, ergibt ca. 30 Liter Saft)
- Sollte die angemeldete Menge um mehr als 2-3 Ztr. überschritten werden, können wir die Verarbeitung der zusätzlichen Menge nicht garantieren
- Für 5 Ztr. sollten Sie ca. 45 Minuten einkalkulieren
- Mit unserer Presse können wir erst ab 3 Ztr. pressen
- Verleih von Behältern und Schläuchen möglich
- Wir haben auch Fässer und allerlei Kellereibedarf

Sie kommen einfach zum vereinbarten Termin mit dem Obst zu uns. Wir pressen Ihr Obst mit unserer Packpresse und Sie nehmen dann den Saft direkt mit. Außerdem können wir Ihren Saft erhitzen und abfüllen (Bag-in-Box). Sie sind während der gesamten Verarbeitung live dabei und können Ihren Saft sofort probieren.

Sorgen Sie im eigenen Interesse für frisches, gesundes und sauberes Obst

Infos zur Mostobstannahme

Wenn Sie mehr als 5 Ztr. (250 kg) gutes Saft- oder Mostobst haben, nehmen wir dieses bei Bedarf an. Der Bedarf sollte aber unbedingt vorher abgefragt werden.

Achtung: Während der Hochsaison (bis Ende Oktober) haben wir meistens so gut wie keine Mostobstannahme, da wir in dieser Zeit hauptsächlich für unsere Lohnkunden mosten.

Most-Termine 2017

Eine Anmeldung zum Mosten ist erforderlich!

- Telefonisch unter 07171 / 94 77 013 oder
- Online auf www.mosterei-seiz.de

Unsere Mostereizeiten sind in der Regel von 8:00 Uhr bis 12:30 Uhr und von 13:30 Uhr bis 17:00 Uhr.

September							Oktober						
Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
				1	2	3	2	3	4	5	6	7	8
					AA				✓		✓	✓	
4	5	6	7	8	9	10	9	10	11	12	13	14	15
					✓				✓		✓	✓	
11	12	13	14	15	16	17	16	17	18	19	20	21	22
					✓				✓		✓	✓	
18	19	20	21	22	23	24	23	24	25	26	27	28	29
		AA			✓				✓		AA	✓	
25	26	27	28	29	30	1	30	31					
		✓			✓								

November						
Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
		1	2	3	4	5
					✓	
6	7	8	9	10	11	12
					AA	
13	14	15	16	17	18	19
					AA	

✓ = Mostereitage

AA = Mosten nur auf Anfrage

Veranstaltungen mit und in der Mosterei Seiz (siehe Veranstaltungsübersicht)

Alle Mostereitermine und Veranstaltungen, auch die unserer Partner, gibt es online unter

www.mosterei-seiz.de

Veranstaltungen, Aktionen und neue Produkte...
... alle aktuellen Informationen erhalten Sie in unserem

NEWSLETTER!

Einfach registrieren unter www.mosterei-seiz.de