



„Moschten“ hat bei uns Tradition

Die Mosterei Seiz ist ein Familienbetrieb am Rande der Schwäbischen Alb. Seit 1958 pflegen wir die alte Tradition des Mostens und Saftens in handwerklicher Manier.

Wir verarbeiten nur **Obst von heimischen Streuobstwiesen** und unterstützen damit den Erhalt der typischen Streuobstlandschaft. Mit pfiffigen Ideen, moderner Betriebsführung und kreativen Produkten möchten wir unsere **Leidenschaft** für das Mosten mit unseren Kunden teilen.

Unser Anspruch ist es, aus den **Geschenken der Natur** tolle und genussvolle Produkte herzustellen.

Alexander Seiz



Wir...

- ... pressen Ihr Obst
- ... machen Ihren Saft haltbar
- ... verkaufen und verleihen alle Artikel, die Sie für's Mosten und Saftmachen benötigen
- ... verkaufen in unserem Mostlädle Apfelsaft, Mischsäfte, Saftspezialitäten, Most, Dessertweine und andere edle Apfelgetränke
- ... machen Führungen, Verkostungen und Mostabende



**Saft und Most
vom eigenen
Obst**

&

**edle Genüsse
von der
Streuobstwiese**

Lernen Sie uns näher kennen:

Seminare, Verkostungen & Führungen

Für Gruppen bis 25 Personen bieten wir in der neuen Mosterei Führungen mit kommentierter Verkostung unserer Saft-, Most- und Dessertwein-Spezialitäten an. Oder Sie buchen uns für eine Mostprobe unter Freunden bei sich zu Hause.

Besuchen Sie uns!



Auf der Höhe 42 • 73529 GD-Straßdorf
Tel. 0 71 71-9 47 70 13 oder 01 73 -3 26 97 14
www.mosterei-seiz.de • info@mosterei-seiz.de





Mein Obst - mein Saft

Wer das ganze Jahr köstlichen Apfelsaft oder **Most vom eigenen Obst** haben will, ist bei uns richtig. Wir pressen Ihr Obst ab 150 kg auf schonende Weise und machen Ihren Saft in 5l oder 10l Beutel mit Zapfhahn (Bag-in-Box System) haltbar. Ihr Saft bleibt so geschlossen ein Jahr und geöffnet drei Monate haltbar. **Bei der Verarbeitung des Obsts sind Sie live dabei!**

Detailinfos zum Mosten

Für's „Moschten“ vereinbaren Sie bitte rechtzeitig einen **Termin** mit uns. Wir sollten bei der Anmeldung die ungefähre Menge wissen. Sorgen Sie im eigenen Interesse für **frisches, gesundes und sauberes Obst**.

Von Apfelsaft bis Stauferblut

Naturtrüber Apfelsaft & Apfel-Mischsäfte - Apfel mit Kirsche, Holunder, Johannisbeere oder Quitte

Saft-Spezialitäten - Quitte pur, Apfel-Holunderblüte, Wiesenkräuter-Apfelsaft

Most - Apfel, Birne & Rosé-Most

Edle Dessertweine - „Manzano“ aus dem Apfel, „Membrillo“ aus der Quitte oder das „Stauferblut“ aus der Kirsche.

Wintergetränke - Apfelpunsch, Räuberpunsch
Glühmost, Albgliher

Premiumprodukte - „MUGO – Der Most-Hugo“ und Apfelmost „Cuvée 42“

Unsere Spezialitäten erhalten Sie im **Mostlädle** in Straßdorf. Dort können Sie alle Produkte an der Saft- und Probierbar testen.

Eigenen Most machen

Sie wollen Ihren eigenen Most oder Saft machen? - kein Problem. Wir unterstützen und beraten Sie gerne.

Die notwendigen **Kellereiartikel** können Sie bei uns in der Mosterei kaufen oder für größere Geräte unseren **Verleihservice** nutzen. Bei zahlreichen Seminaren, Verkostungen und Veranstaltungen erlangen Sie das notwendige Wissen.

Bleiben Sie auf dem Laufenden

Auf unserer übersichtlichen Homepage finden Sie aktuelle **Termine** zu Apfel- und Mostfesten, Mostprämierungen und zahlreichen weiteren **Veranstaltungen**.

Außerdem erhalten Sie detaillierte Informationen zu unseren **Produkte und Preisen**.



Termin online vereinbaren:

24h am Tag und
7 Tage die Woche unter
www.mosterei-seiz.de

Öffnungszeiten Mostlädle

Verkauf übers Jahr:

Samstag
von 10.00-12.30 Uhr
Mittwoch
von 10.00-12.30 Uhr
und 17.00-18.30 Uhr

In der Saison:

von Anfang September
bis Ende November
an allen Mostereitagen
zwischen 8.00 -12.30 Uhr
und 13.30 -17.00 Uhr

Haben Sie Interesse an unserem Newsletter?

Wir informieren Sie über aktuelle Veranstaltungen und Aktionen unserer Mosterei und rund um die Themen Apfel und Most sowie über neue Produkte

Einfach registrieren unter www.mosterei-seiz.de