

Vorteile von Bag in Box

- Saft von eigenen Äpfeln, Birnen und Quitten
- Ohne Konservierungsstoffe, naturbelassen, 100% Direktsaft
- Lange Haltbarkeit, ungeöffnet mind. 1 Jahr, geöffnet ca. 2-3 Monate
- Naturtrüb oder gefiltert je nach Geschmack, 5 Ltr. oder 10 Ltr. Gebinde je nach Wahl
- Einfach in der Küche aufzustellen, durch tropffreien Tasthahn kinderleicht bedienbar
- Verschiedenste Bag in Box - Ständer lieferbar
- Deutlicher Gewichtsvorteil gegenüber Flaschen, stapelbar, platzsparend
- Optimale Saftqualität durch schonende Erhitzung auf 78°C
- Versaften, Abfüllen in einem Arbeitsgang, kein aufwendiges Abkochen zuhause
- Sortenreine Säfte sind möglich
- Kunststoffbeutel recycelbar, Karton wiederverwertbar
- Die Lösung für die Direktvermarktung des eigenen Obstes mit hohem Ertrag
- Bewirkt Nachhaltigkeit im Streuobst-anbau

Kontakte/Anmeldung

Es ist uns wichtig einen möglichst reibungslosen Ablauf ohne Wartezeiten zu bieten. Deshalb ist eine frühzeitige Anmeldung mit genauer Terminabsprache für Sie und uns wichtig.

Sie erreichen uns Mo - Fr von 9.00 - 12.00 Uhr und von 14.00 - 18.00 Uhr unter folgender Kontaktadresse:

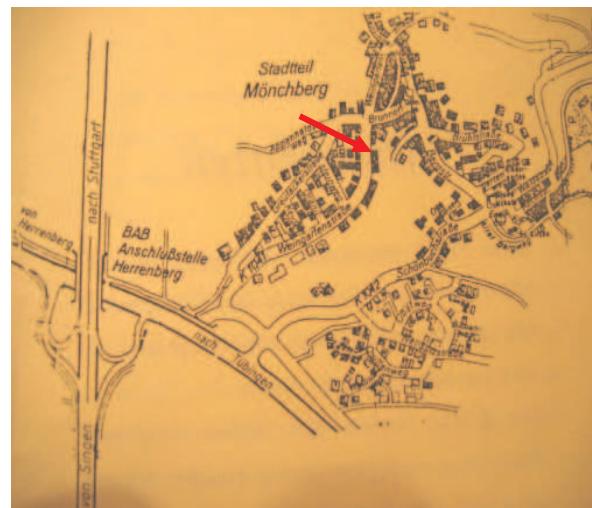
Mosterei OGV Mönchberg
Tel. 0176 217 18580

Und so finden Sie unsere Mosterei bzw. unsere Vereinsräume

Obst- und Gartenbauverein Mönchberg e.V.
Weingartenstraße 38
71083 Herrenberg-Mönchberg

oder besuchen Sie uns im Internet unter
www.ovg-moenchberg.de

Wir freuen uns auf Ihren Besuch



gefördert durch

