

WICHTIGER HINWEIS FÜR UNSERE KUNDEN

Herzlich willkommen bei der Mosterei Freudigmann!

Wir freuen uns, dass Sie sich für unsere Mosterei entschieden haben. Damit Ihr Saft von bester Qualität ist, möchten wir Sie auf einige wichtige Punkte hinweisen:

Qualität des angelieferten Obstes

- **Liefern Sie bitte nur einwandfreies Obst an:**
 - Keine faulen oder beschädigten Stellen
 - Kein Schimmel
 - Keine Druckstellen oder überreifes Obst
- **Lagern Sie das Obst nicht zuhause, sondern bringen Sie es so schnell wie möglich zu uns.**
- **Sortieren Sie bereits bei der Ernte schlechtes Obst aus.**

Nur gesundes Obst führt zu hervorragendem Saft!

Warum ist die Qualität so wichtig?

Beschädigtes oder faules Obst kann Schimmelpilze enthalten, die Patulin produzieren. **Was ist Patulin?**

- **Toxische Wirkung:** Patulin ist ein Gift, das gesundheitliche Risiken birgt. Es kann Übelkeit, Magen-Darm-Beschwerden und andere gesundheitliche Probleme verursachen.
- **Risikogruppen:** Besonders Kinder und empfindliche Personen sind gefährdet.
- **Prävention:** Um Patulin im Saft zu vermeiden, ist es entscheidend, nur gesundes Obst ohne Schimmel oder Fäulnis anzuliefern.

Ihre Vorteile bei uns

- **Frisch und lecker:** Wir verarbeiten Ihr Obst umgehend. Frisches Obst und schnelle, schonende Verarbeitung sorgen für köstlichen Saft!
- **100% Ihr Saft:** Sie erhalten den Saft ausschließlich aus Ihren eigenen Äpfeln und Birnen.
- **Bag-in-Box:** Unser umweltfreundliches Verpackungssystem ermöglicht eine Haltbarkeit von über einem Jahr ohne Kühlung.

Danke für Ihre Mithilfe!

Durch die Einhaltung dieser Qualitätsstandards tragen Sie dazu bei, dass Sie und Ihre Familie einen leckeren Saft genießen können. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir nur gutes Obst verarbeiten können. Bei der Anlieferung führen wir daher eine Sichtkontrolle durch.

Ihre Mosterei Freudigmann