

Unsere Grundsätze sind:

Sie bringen ihr Obst – und wir verarbeiten es. **Somit erhalten sie ihre eigenen gepressten Obstsäfte.**

Bitte vorher Termin vereinbaren, um lange Wartezeiten zu vermeiden.

Auf Wunsch werden diese auch pasteurisiert und in Bag-in-Boxen oder Flaschen abgefüllt (beigestellte Flaschen werden mit unserer autom. Flaschenwaschmaschine gereinigt).



Karton



Beutel

Wir produzieren Apfelsäfte (trüb oder rein), sowie verschiedene Mischsäfte (Apfel-Karotte, Apfel-Hollunder, Apfel-Johannisbeere, Apfel-Rote Rüben,...)

Auf Anfrage werden Marillen-, Pfirsich-, Weichsel- und Johannisbeer- Nektar erzeugt.

Unser gesamtes Lieferprogramm entnehmen Sie der Preisliste

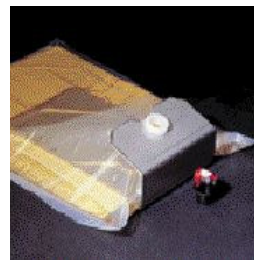
**Obstsäfte,
die genussvolle Erfrischung!**

**Wir freuen uns auf Ihren
Auftrag!**

BAG - IN - BOX

Der Beutel besteht aus zwei Lagen Kunststoff.

Nach korrekter Pasteurisierung ist der Süßmost (ungeöffnet) mindestens 15 Monate haltbar.



Auch bereits geöffnete Packungen können über längere Zeiträume konsumiert werden (*mind. 3 Monate*).

Der Beutel zieht sich während der Entnahme zusammen, somit ist sichergestellt, dass keine Frischluftzufuhr erfolgt.

Voraussetzung ist allerdings, dass die Packung nicht gestürzt oder geschüttelt wird.

Die Beutel werden unter Reinraumbedingungen hergestellt.



Noch im Reinraum wird auch das Ausgusshähnchen provisorisch eingesteckt. Beutel inkl. Verschluss können umweltschonend vernichtet werden.

Eine Zweitnutzung ist nicht möglich!

KREUZMAYR

F r u c h t s ä f t e

- Fruchtsäfte
- Fruchtweine
- Fruchtschaumweine
- Essig

- Lohnverarbeitung
- Lohnabfüllung

- Flaschenwaschservice

**Ihr Spezialist für
die Obstverarbeitung**

Birkenstraße 5
4701 Bad Schallerbach
☎ 07249/48817
☎ 0664/920 22 65
robert.kreuzmayr@aon.at
www.kreuzmayr.com

Vorteile einer Bag-in-Box (Vergleich mit Flaschen)

- ❖ Volumen und Gewicht sind wesentlich geringer.
- ❖ Es fallen **keine Pfandkosten** an.
- ❖ Bei Zimmertemperatur ist eine bereits geöffnete Box **90 Tage haltbar**.
- ❖ Der Apfelsaft in der Box enthält **mehr wertgebende Inhaltsstoffe** als in der Flasche, da er weniger stark erhitzt werden muss. (76°C anstatt 86°C)
- ❖ Der optisch weniger ansprechende Bodensatz, der bei selbsthergestellten naturtrüben Fruchtsäften entsteht, ist im Beutel nicht sichtbar.
- ❖ Der **tropffreie Vitop-Verschluss** ermöglicht bequemes Entnehmen des Apfelsaftes. Besonders für Kinder ist es so leichter das Glas zu befüllen.
- ❖ Sie erhalten ein **reines Naturprodukt** ohne chemische Zusätze und **frei von Konservierungsstoffen**. (Geringer Säuregehalt und damit besser verträglich).

Gewusst wie!!

Die Herstellung unserer Säfte beginnt bereits mit dem Aussuchen des Obstes. Es werden dazu nur Früchte bester Qualität und von heimischen Obstbau Betrieben verwendet.



Das Herz unserer Anlage ist ein speziell entwickelter Pasteur, wo der Saft schonend auf 76°C erhitzt wird.

Danach werden die Produkte in unserer „BAG IN BOX“ Abfüllanlage abgefüllt. Die ständige Qualitätskontrolle gewährleistet einen sehr hohen und gleich bleibenden Qualitätsstandard.

„BAG IN BOX“ ist ein geschütztes System zur keimfreien und luftdichten Abfüllung von Flüssigkeiten.



Der gesunde Durst

Süß oder vergoren – gut, gesund, natürlich, einheimisch. Warum müssen es immer Energy-Drinks oder andere gefärbte, gezuckerte Getränke sein? Für Apfel- und Birnensaft garantiert das Lebensmittelgesetz Naturreinheit!



Ein Liter Apfelsaft enthält unter anderem etwa 60g Frucht- und 20g Traubenzucker als Energiespender, 10g erfrischende Fruchtsäure und 4g Mineralsalze, hauptsächlich Kalium (gut für Muskeln und Nerven).

Als eines der wenigen Unternehmen in Österreich haben wir das Bag-in-Box System aufgegriffen und für unsere Anforderungen weiterentwickelt. Anhand es Systems ist es uns möglich, natürliche Säfte herzustellen, abzufüllen und zu vertreiben.