

SonntagsSAFT GmbH



Im Jahr 2012 haben wir eine kleine Kelterei gegründet, um aus unserem und teilweise auch angekauftem Streuobst leckeren Saft zu bereiten. Unser Obst stammt von Possendorfer Streuobstwiesen. Auch bei angekauften Obst achten wir darauf, dass es von Streuobstwiesen aus der näheren Umgebung kommt. Unser Saft wird kurz nach der Ernte der Früchte durch Mahlen und Pressen hergestellt. Damit sich der Saft lange hält wird er anschließend pasteurisiert und in die Bag-in-Box-Verpackungen abgefüllt. Da wir viele unterschiedliche Apfelsorten verarbeiten, schmeckt auch der Saft nicht einheitlich.

Einige unserer Säfte sind bereits bio-zertifiziert. Bei den anderen ist die Bio-Zertifizierung noch in Arbeit.

Seit 2019 füllen wir auch in 1L-Glasflaschen ab.

Wir bieten auch Lohnversaftung an. In diesem Video erklären wir Ihnen Schritt für Schritt, wie wir aus Ihrem gelieferten Obst Ihren eigenen Lohnmostsaft produzieren: <https://www.youtube.com/watch?v=bOV9iB4eXyg>

Der Weg vom Apfel zum Saft

1. Ernten

Wir pflücken oder schütteln die reifen Äpfel vom Baum. Auch andere Früchte wie Birnen, Quitten, Aronia, Trauben und vieles mehr können wir zu Saft verarbeiten.

2. Waschen

Wir waschen die Früchte, damit nur Obst zu Saft verarbeitet wird.

3. Mahlen

Die Früchte werden mit einer elektrischen Mühle zerkleinert, um so die Saftausbeute zu optimieren. Das gemahlene Obst nennt man Maische.

SonntagsSAFT GmbH

✉ Kreischeaer Straße 8A
01728 Possendorf

☎ Telefon: [035206454000](tel:035206454000)

☎ Telefax: 035206 499998

🏠 Webseite:
<https://www.sonntagssaft.de>

Vermarktung an Wiederverkäufer

Der Anbieter vermarktet seine Produkte auch an Wiederverkäufer.

Teilnahme an der Regionalinitiative

- [Gäa e.V. Vereinigung ökologischer Landbau](#)

Lieferservice

Der Anbieter bietet einen Lieferservice für seine Produkte an.

4. Pressen

Die Maische wird in Tüchern gesammelt und mit einem Druck von 380 bar bzw. einer Presskraft von 24 Tonnen gepresst.

5. Filtern

Der Saft wird gefiltert, damit alle Obststückchen, die durch die Presstücher entweichen konnten, nicht mit in den Saft gelangen.

6. Erhitzen

Um alle Keime abzutöten und den Saft länger haltbar zu machen, wird er auf etwa 80°C erhitzt.

7. Abfüllen

Noch heiß wird der Saft in Kunststoffbeutel abgefüllt und in Kartons verpackt.

8. Etikettieren

Wir etikettieren den abgekühlten Saft mit den entsprechenden Etiketten.

Unsere Produkte:

Getränke, Säfte - alkoholfrei

- Apfelsaft (naturtrüber Streuobstsaft)
- sortenreine Apfelsäfte (naturtrüber Streuobstsaft)
- Apfel-Quitten-Saft (naturtrüber Streuobstsaft)
- Apfel-Birnen-Saft (naturtrüber Streuobstsaft)
- Apfel-Rote-Bete-Saft (naturtrüb)
- Apfel-Kirsch-Saft (naturtrüb)
- Apfel-Rhabarber-Saft (naturtrüb)
- Quittensaft (naturtrüber Streuobstsaft)

Unsere Bilder

