

# 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:

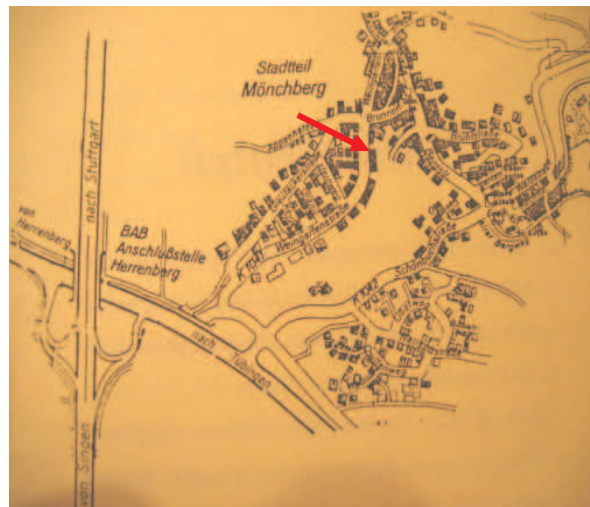
Mosterei OGV Mönchberg  
Tel. 0176 217 18580

## 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.ogv-moenchberg.de](http://www.ogv-moenchberg.de)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch



# Mosten

# +

# Bag in Box

...die  
zukunftsweisende  
Lösung zur  
wirtschaftlichen Nutzung von  
Streuobstbeständen

Eine Initiative des  
Obst- und Gartenbauverein  
Mönchberg e.V.

gefördert durch

PLENUM  
Heckengäu