

Kom till oss!

Kom med dina äpplen på hösten. Vi mustar, pastöriserar och tappar upp på bag in box eller flaska enligt ditt önskemål. Du får en 100% ren must utan tillsatser. Musten kan förvaras på en mörk kylig plats i upp till ett år. Öppnad box kan förvaras i kylskåp i minst tre veckor.



När ska jag musta?

Många mustar sina äpplen för tidigt. Då har de inte hunnit utveckla sin arom och fått den perfekta balansen mellan sötma och syra.

Snabbtest!

Är kärnorna vita är äpplet omoget.
Är kärnorna bruna är äpplet moget och har utvecklat rätt balans mellan syra och sötma.

Vilka äpplen kan jag musta?

I princip är alla mogna äpplen goda att musta. Det är en fördel att blanda olika sorter då det ger en god och balanserad must.

Det är inget hinder om äpplena är fula i skalet eller är prickiga.

”Rost” påverkar heller inte smaken. Ljusa bruna fallfruktsskador är heller inga problem.

Att undvika!

Övermogna äpplen blir mjöliga och ger dålig kvalité och mängd på musten.

Du kan inte heller musta äpplen som är mörkbruna eller har börjat att ruttna eller mögla.

Vi mustar inte!

Äpplen från ko-, häst- eller fårhagar, då de kan innehålla kolibakterier.



Vanliga frågor?

Får jag musten från mina egna äpplen?
Ja, det får du!

Du har två alternativ att välja på:

Om du har bokat tid, mustar, pressar, pastöriserar och förpackar vi bara din äpplemust medan du väntar.

Har du god tillgång av äpplen köper vi in dem till vår egen förädling. Efter kvalitetskontroll och invägning dras summan av från kostnaden av din mustning.

Vad är minsta mängd att musta?

Vi behöver minst 40 kg (ca 3-4 papperskassar) till en mustning om man ej vill blanda in andra äpplen.

Måste jag pastörisera musten?

Vi pastöriserar alltid musten då råmust (opastöriserad) ej håller våra kvalitetskrav. Du har möjlighet att få rå must, men då enbart för cidertillverkning.

Drop in

Vi har även **drop in** vid några tillfällen under hösten. För mer information, se vår hemsida.

Priser på mustning och förpackningar!

Mustning av enbart egna äpplen,
pastöriserad

20Kr/1 plus förpackning

Har du god tillgång av äpplen, köper vi in
dem för

2 Kr/kg

Förpackningar

Bag in box

innerpåse 3 liter **15 Kr/st**

Bag in box

kartong 3 liter **15 Kr/st**

Brun glasflaska

50 cl 5,50 Kr/st

*Medel pris per liter pastöriserad must
inkl förpackning 25 Kr/l*

Cider

Du kan även få råmust (opastöriserad),
förpackad i en 10 l dunk. Om man vill
prova på att tillverka cider, kan denna
direkt omvandlas till ett jäskärl.

För 120 kr levereras den komplett med
jäsrör, jäst och ev. socker.



Tidsbokningen öppnar den
1 september

Telefon 0515-37150

För info eller frågor

info@karlebyhandelstradgard.se

eller

www.karlebyhandelstradgard.se



Karleby Handelsträdgård
Gröna traditioner i tre generationer

Vi mustar dina Äpplen !



Visste du att i din trädgård växer några av
Europas finaste äpplen? De kan förädlas
till god och nyttig dryck som passar till alla
tillfällen och maträtter.

Karleby Handelsträdgård
Gröna traditioner i tre generationer