

DIETELSDERGER SÜSSMOST

Der Dietelsberger Süssmost entsteht noch mit viel Handarbeit: Zuerst werden alle Äpfel von uns, unseren Freunden und Verwandten gemeinsam von Hand zusammen gesammelt. Dann bringen wir die Äpfel nach Braunau in eine kleine Mosterei. Dort werden die Äpfel gepresst und pasteurisiert. Der Süssmost ist naturtrüb und wird nach den Richtlinien von Bio Suisse hergestellt.

In unserem Obstgarten wachsen Nussbäume, Apfelbäume und auch Birnbäume. Alle werden regelmässig geschnitten und gepflegt. Es ist uns wichtig, die Artenvielfalt in unserem Obstgarten zu fördern. Deshalb legen wir mit dem Schnittgut immer Asthaufen an. Diese dienen als Unterschlupf für Insekten, Hermeline, Igel oder auch Eidechsen dienen.

Unsere Obstbäume werden nicht gespritzt und nur biologisch gedüngt.



PREISE

Der Süssmost ist pasteurisiert und in Plastikbeutel abgefüllt. Dazu gibt es eine Bag in Box (Kartonschachtel). Es sind folgende Grössen erhältlich

3l	9 CHF
5l	13 CHF
10l	23 CHF

ABHOLUNG

Der Süssmost kann nach Absprache mit uns, auf dem Dietelsberg abgeholt werden. Wir legen euch den Süssmost in unserem Hofladen bereit. Es kann mit Twint oder Bar bezahlt werden.

KONTAKT

Dietelsberger Bauernhof
Familie Zingg
Dietelsberg
9242 Oberuzwil
info@dietelsberg.ch
www.dietelsberg.ch

