

## Moštování pro veřejnost z ovoce zákazníků

Moštování probíhá na nové moštovací lince ve středisku Jirkov. Jablečný nebo hruško - jablečný mošt je 100% přírodní šťáva, bez konzervantů, bez přidaného cukru, vody a barviv. Je určen buď k přímé spotřebě nebo je ošetřen pasterizací. Předpokládaná výtěžnost je 50 – 60%.

**A. Cena moštu k přímé spotřebě /stáčeno pouze do nádob větších než 5l nebo do nových 2l PET lahví za 5 Kč - zakoupených v moštárně/.**

- z vlastního ovoce **5 Kč/l**
- ze školního ovoce **10 Kč/l**

**B. Cena moštu ošetřeného pasterizací a plněný do bag-in-box /neotevřený má trvanlivost 12 měsíců, po otevření 21 dní, skladovat do max. teploty 23 °C /:**

- z vlastního ovoce **85 Kč/5l**
- ze školních jablek **110 Kč/5l**

**Pro pasterizaci z vlastního ovoce je potřeba minimální množství 150kg jablek. V menším množství jablek bude pasterizace provedena s dalšími zakázkami zákazníků.**

**Příjem ovoce na moštování od 07,30 – 9,00 a výdej moštu od 12,15 – 13,30 hod. /Středisko Jirkov, Jezerská 272 – úsek zahrada.**

**S sebou: vlastní nádoby na mošt, označené jménem (nádoby, přepravky a pytle s ovocem rovněž označit).**

**Moštujeme od 19. 9. 2016 dle objednávek.**

**Kontakt: 474 316 627, 474 316 791, 474 316 620**

**Vedoucí úseku zahrada: Bc. Věra Bulecová, DiS.**

## **MOŠTÁRNA – Středisko Jirkov, Jezerská 272**

### **PRODEJ PRODUKTŮ**

- |   |                  |
|---|------------------|
| <b>1. 2l PET lahev s moštem</b>           | <b>25 Kč</b>     |
| <b>2. Mošt do vlastních nádob</b>         | <b>10 Kč/l</b>   |
| <b>3. Pasterizovaný mošt v bag-in-box</b> | <b>110 Kč/5l</b> |

**V Jirkově: 7. 9. 2016**

**Vedoucí úseku zahrada: Bc. Věra Bulecová, DiS.**