



1

Obsternte

Im Herbst werden beste Schweizer Äpfel geerntet.

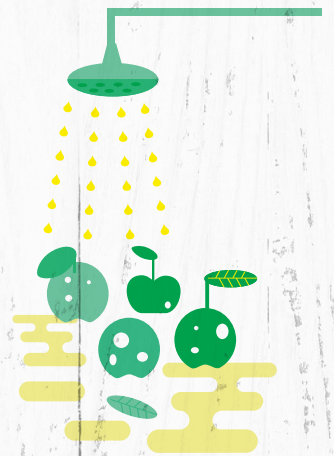
Transport

Die Äpfel werden sorgfältig zu unserer Produktionsstätte transportiert.

2



3



Waschen

Dort werden sie von Erde, Blättern und anderen Verunreinigungen befreit und gewaschen.

4



Aussortieren

Danach werden die Äpfel aussortiert, denn was wir weiterverarbeiten, ist uns wichtig.

6

Saftpresse

Dann kommt das zerkleinerte Obst in die Presse, wo 10'000 kg Obst etwa 8'000 Liter Saft ergeben.

5



Obst wird zu Saft

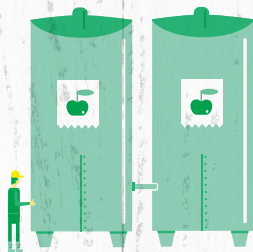
Sind die Äpfel gewaschen und kontrolliert, werden sie anschliessend maschinell zerkleinert.

9

Aus Konzentrat wird wieder Saft

Wird für die Produktion frischer Obstsaft benötigt, wird dem Konzentrat wieder Wasser zugesetzt.

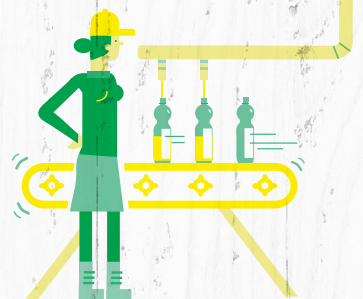
8



Konzentratlagerung

Diese dickflüssige Masse – das Konzentrat – wird in grossen Edelstahltanks gelagert.

10



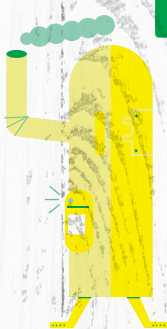
Abfüllung

Nachdem der Saft filtriert, mit CO² versetzt und pasteurisiert wurde, wird er in Flaschen abgefüllt.

Konzentration

Was nicht frisch für die Produktion verwendet wird, wird durch Wasserentzug zu Konzentrat verarbeitet.

7



Auslieferung

Die wohltuende Schorle wird per LKW ausgeliefert und in Ihrer LANDI für Sie bereitgestellt.

12



11



Qualitätskontrolle

Die fertige Schorle wird im Labor analysiert und degustiert, bevor sie die Produktion verlässt.