



# PRISER OCH SÅ HÄR GÅR DET TILL

## Vi kan hjälpa er med plockning eller så har ni plockat ner era äpplen själva. På plats behöver vi vatten och el.

- Vi börjar med att tvätta äpplena.
- Därefter krossas de i vår mobila kross
- Sedan pressas de till must.

För de som vill ha en pastöriserad must värmer vi drycken till 79 grader för att sedan tappa upp i bag-in-box. I processen är det just pastöriseringen som tar tid. Notera att opastöriserad must har kort hållbarhet.

Vill ni vara med i processen och hjälpa till med mustandet är ni varmt välkomna. Vill ni hellre åka iväg, arbeta eller göra andra ärenden funkar det också bra. Det går till exempel utmärkt att lämna äpplena på förstukvisten. Bara vi har tillgång till el och vatten så kan vi musta äpplen medan ni är borta.

## När är äpplena mogna?

Olika sorter mognar olika fort. Men om äpplet är väldigt syrligt utan någon sötma och om kärnorna är vita betyder det att äpplet är omoget. Om kärnorna är bruna är äpplet moget. Nedplockade äpplen fortsätter att mogna i kassen. Vi rekommenderar att blanda olika sorter, för bästa smak.

## Vilka äpplen kan mustas?

Vi skulle nästan kunna säga att alla äpplen kan mustas. Det spelar ingen roll om de är rostiga eller fula i skalet. Till och med ljusbruna fallskador fungerar. Mörka, svårt skadad, mögliga eller ruttna äpplen plockas bort.

**OBS!** Övermogna och mjöliga äpplen ger ingen bra must så det brukar vi också undvika.

## Kontakta oss

**Mail:** boka.pommepomme@gmail.com

**Telefon:** Stefan Karlsson 070-681 11 15

**Telefon:** Mari Karlsson 070-687 68 40

## Plockning/Mustning

kr **99**

Pris per Bag-in-Box (3 liter)

Pris för plockning: 300 kr/timme

Pris för egna kärl: 30 kr/liter

Opastöriserad must: i egna kärl 25 kr/liter

Framkörningsavgift: 100 kr inom Hofors

**OBS** Vid körningar utanför Hofors räknas milkostnaden.

**OBS** Vid användning av egna kärl kan vi ej garantera hållbarhet.