

Haltbarmachen von frisch gepresstem Apfelsaft

Ganz ohne Konservierungsstoffe – natürlich und einfach!

Frisch gepresster Apfelsaft ist ein echtes Naturprodukt. Damit Sie ihn lange genießen können, empfehlen wir das Pasteurisieren (Erhitzen). So bleibt der Saft mehrere Monate haltbar – ganz ohne Zusatzstoffe.

Schritt-für-Schritt-Anleitung

1. Vorbereitung

Saft direkt nach dem Pressen verarbeiten.

Flaschen (hitzebeständiges Glas) oder Bag-in-Box-Beutel verwenden.

Gefäße gründlich reinigen und mit kochendem Wasser oder im Backofen (120 ° C, 15 Min.) sterilisieren.

2. Erhitzen (Pasteurisieren)

Saft in einem großen Topf langsam erwärmen.

Temperatur: 78–80 ° C (nicht kochen!).

Mit Thermometer kontrollieren.

3. Heiß abfüllen

Den heißen Saft sofort in Flaschen oder Beutel füllen (mindestens 75 ° C heiß).

Flaschen randvoll füllen und sofort verschließen.

Flaschen kurz auf den Kopf stellen (5 Min.), dann aufrecht auskühlen lassen.

4. Lagerung & Haltbarkeit

Kühl, dunkel und trocken lagern.

Haltbarkeit: 6–12 Monate ungeöffnet.

Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb weniger Tage verbrauchen.

Tipp: Bag-in-Box hält nach dem Anbruch bis zu 6 Wochen frisch.

Gut zu wissen

Naturtrüber Apfelsaft setzt mit der Zeit Bodensatz ab – das ist normal. Vor dem Trinken einfach schütteln.

Sauberkeit ist das A und O: Jede Verunreinigung verkürzt die Haltbarkeit.

So bleibt Ihr Apfelsaft natürlich lecker – ganz ohne Konservierungsstoffe!