

Donnerstag, 6. September 2012

Randowtaler Mosterei startet in die Saftsaison

Die Früchte reifen und so mancher spielt mit dem Gedanken, sie zu Most verarbeiten zu lassen. In der Randowtaler Mosterei Hurtienne in SchmÄ¶lln ist man darauf spezialisiert, die SÄ¶fte der Natur in die Flasche zu pressen. Am Montag den 3.9. starteten sie die Maschienen und Ä¶ffneten die Hoftore zur FrÄ¶chteannahme. Apfel, Birnen, Pflaumen, gar Hollunder kann verpresst werden. NaturtrÄ¶b oder klar nach Kundenwunsch. SelbstverstÄ¶ndlich werden auch bekÄ¶mmliche Fruchtweine nach erprobten Rezepturen hergestellt.

Montags, Mittwochs sowie Freitags von 9.00 - 18.00 Uhr, Samstag von 9.00 - 12.00 Uhr

Telefonische Voranmeldung ist mÄ¶glich unter 039 862 / 48 39

Geschrieben von Rene Sonnenberg in Neuigkeiten um 22:07