



Frisches Obst vom Bodensee

Unser zwischen Ravensburg und Tettnang, nahe dem Bodensee gelegene Obstbetrieb wird heute bereits in der 3. Generation geführt. Geschäftsführer ist Karl-Hubert Rist. Neben dem Obstanbau und der Obstverarbeitung, auch in großen Mengen, ist die Herstellung von Apfelchips und anderem Trockenobst eines der wichtigsten Bereiche unseres Betriebs.

Bei der Verarbeitung von eigenem oder aus der heimischen Region stammendem Obst und Früchten, welche wir seit 1990 betreiben, erfüllen wir höchste Qualitätskontrollen und erreichen somit gleichbleibend hohe Qualität.

Sie erhalten unser Obst in ursprünglicher Form oder geschnitten z.B. für Obstkuchen, Fruchtcocktails oder fürs Buffet:

- ▶ aus eigenem Obstanbau
- ▶ Verarbeitung nur eigener Ware
- ▶ auch als BIO-Ware erhältlich
- ▶ Verkauf an Gewerblich und Privat
- ▶ interessant für Wiederverkäufer
- ▶ Verpackung auch mit eigener Etikettierung



Zum gesunden Knabbern für zwischendurch!

Obst-Rist GmbH
Furt 15
D-88214 Ravensburg/Oberseschach



Mobil +49 (0)177-4620304
E-Mail info@obst-rist.de
Telefon +49 (0)751-61319
Telefax +49 (0)751-61308
www.obst-rist.de

Fruchtverarbeitung

Das Obst vom Bodensee steht für seine hohe Qualität und gilt als eines der besten auf der ganzen Welt.

Ob Äpfel, in Würfel oder Scheiben, Zwetschgen entsteint, Erdbeeren geputzt und geschnitten oder leckeren Rhabarber.

Alles ist immer frisch, gewaschen, geschält, entkernt oder entsteint und in Form geschnitten.

Sie erhalten unsere Produkte vakuumiert in Kunststoffschalen oder unverpackt.

Wir garantieren besten Geschmack bei einer Haltbarkeit von bis zu 7 Tagen bei einer Kühlung von 2°C - 4°C.



Apfelchips und Trockenobst

Knusprige, naturbelassene Apfelfringe aus heimischem Obst der Bodenseeregion.

Apfelchips besitzen alle wichtigen Bestandteile für eine gesunde Ernährung. Unsere Apfelchips sind:

- ▶ ohne Zuckerzusatz
- ▶ ohne Schwefel
- ▶ ohne Geschmacksverstärker
- ▶ ohne Antioxidationsmittel

Qualität vom Bodensee