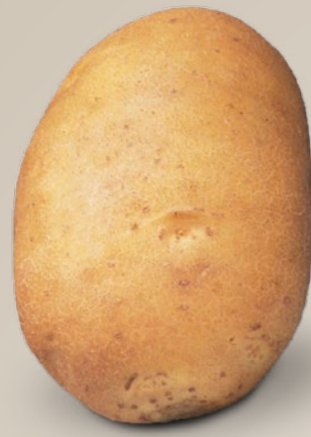
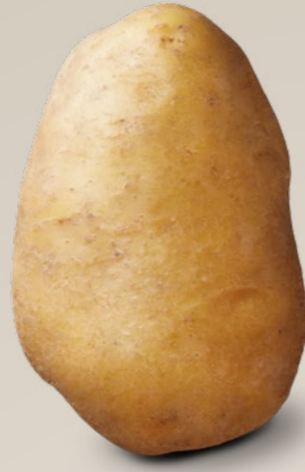


# 22 SORTEN FEIN RAUSGEPUTZT



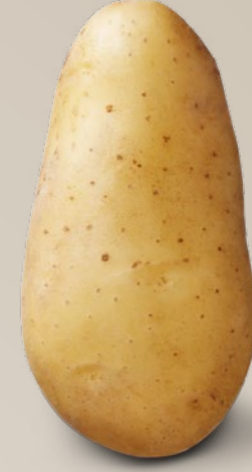
**Agata**  
■ Frühkartoffel



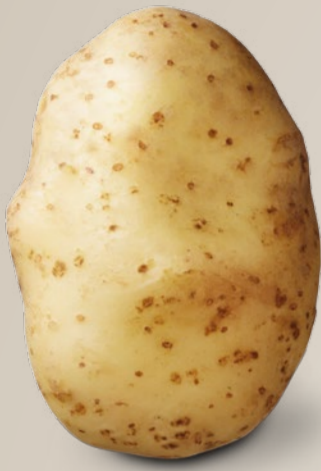
**Agria**  
■ mehligkochend



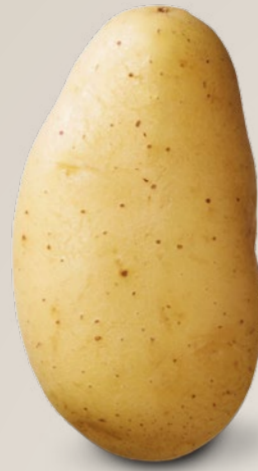
**Amandine**  
■ festkochend



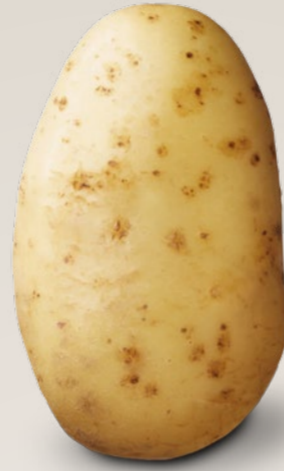
**Annabelle**  
■ festkochend



**Bintje**  
■ mehligkochend



**Celtiane**  
■ festkochend



**Challenger**  
■ mehligkochend



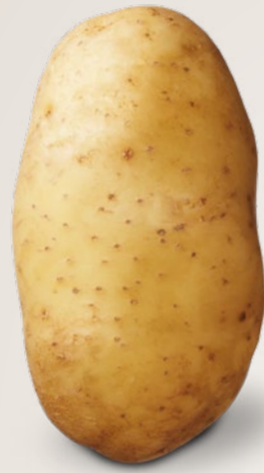
**Charlotte**  
■ festkochend



**Cheyenne**  
■ festkochend



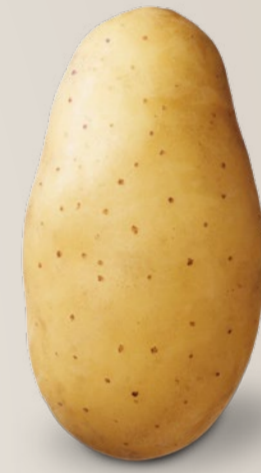
**Désirée**  
■ mehligkochend



**Ditta**  
■ festkochend



**Erika**  
■ festkochend



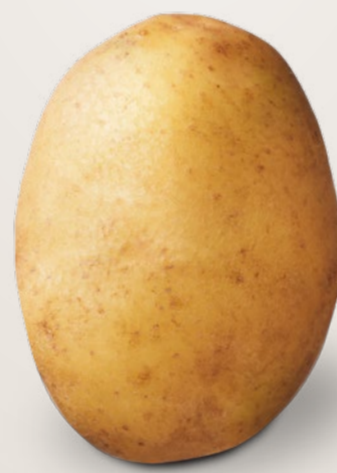
**Gourmandine**  
■ festkochend



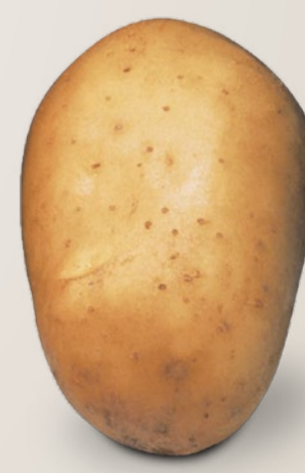
**Gwenne**  
■ festkochend



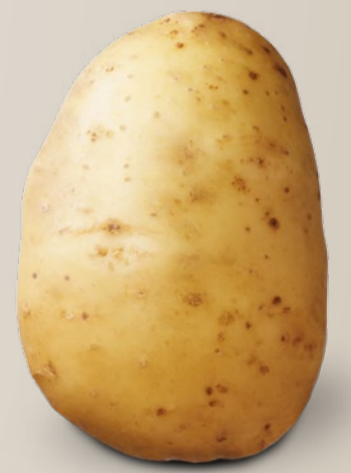
**Jazzy**  
■ festkochend



**Jelly**  
■ mehligkochend



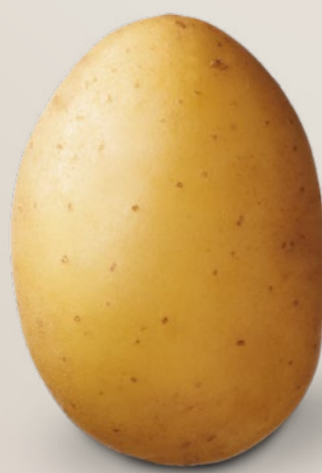
**Lady Christl**  
■ Frühkartoffel, eher festkochend



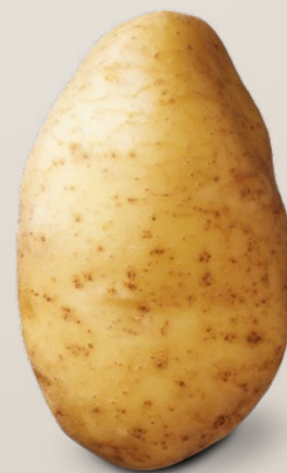
**Lady Felicia**  
■ mehligkochend



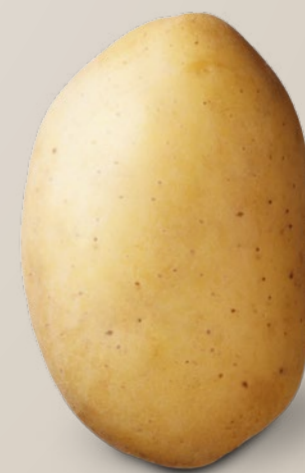
**Laura**  
■ mehligkochend



**Venezia**  
■ festkochend



**Victoria**  
■ mehligkochend



**Vitabella**  
■ festkochend



## ■ FESTKOCHEND

Das Fleisch zerfällt auch bei längerem Kochen nicht.

**Ideal für:** Kartoffelsalat, Salzkartoffeln und Gschwellti

**Verkauf:** **VERPACKUNG GRÜN**



## ■ HOCHTEMPERATURLINIE

Die Kartoffel springt beim Kochen auf, das Fleisch ist mehlig. Dank höherer Lagertemperatur ist die Zuckerbildung reduziert. Dadurch verringert sich auch die Acrylamidbildung bei hohen Zubereitungstemperaturen.

Besonders geeignet zum Braten und Frittieren.

**Ideal für:** Rösti, Bratkartoffeln und Frites

**Verkauf:** **VERPACKUNG ROT**



## ■ MEHLIGKOCHEND

Die Kartoffel springt beim Kochen auf, das Fleisch ist mehlig.

**Ideal für:** Kartoffelstock, Gratin und Gnocchi

**Verkauf:** **VERPACKUNG BLAU**

## ■ SPEZIALITÄTEN

Frühkartoffeln, Patatli, Baked Potatoes oder Raclettes.

**Verkauf:** **VERPACKUNG BRAUN / SPEZIALVERPACKUNG**