

KARTOFFELN...2012



Die 2012er Knollen sind geerntet (14.+15.09.). Schön sind sie geworden. Die Kartoffeln wurden am 28.04.2012 gepflanzt und sind wieder die gewohnt leckeren Kartoffeln von Cromm's geworden.

Aufgrund der schwierigen Anbaubedingungen 2012 ist die Erntemenge in diesem Jahr geringer als gewohnt. Wer also seine „Lieblingssorte“ für den gesamten langen Winter haben will, sollte sich Vorrat einlagern. Trotz des engen Zeitfensters zur diesjährigen Ernte ist es uns auch in diesem Jahr gelungen, unsere Kartoffeln in hervorragender Qualität und trocken ins Lager zu bringen! - Nach dem Einkauf sollten die Knollen möglichst dunkel, trocken und luftig bei 4 - 7°C gelagert werden. Für jeden Geschmack finden Sie bei uns die „Richtige“:

KRONE – „*Unser erstklassiger Allrounder*“

25 kg-9,-€

Die Kartoffelsorte „Krone“ wird zu der Gruppe der „**Vorwiegend festkochenden**“ Kartoffeln gerechnet. Krone zählt dabei zur anpassungsfähigsten Ihrer Gattung. Krone lässt fast alles mit sich machen. Krone bleibt beim Kochen fest. Sie ist für die Herstellung von Rösti und Pommes frites ebenso geeignet, wie für Salz-, Pell- oder Grillkartoffeln. Wer also die weiche Konsistenz liebt, ohne auf den festkochenden Charakter verzichten zu wollen, der liegt mit Krone genau richtig. Krone schmeckt am besten zwischen September und März.

CILENA – „*Der Premium-Klassiker!*“

25 kg-10,-€

Die Kartoffelsorte „Cilena“ wird zu der Gruppe der „**festkochenden**“ Kartoffeln gerechnet. Cilena bleibt gut in Form, ob man sie kocht, brät oder backt. Cilena ist nicht zu übertreffen, wenn es um Kartoffelsalate geht. Cilena eignet sich für alle Gerichte, bei denen ein auseinanderfallen der Knollen unerwünscht ist, wie bei Salz-, Pell- oder Bratkartoffeln. Cilena wird wegen ihrer schönen, birnenartigen Form, der ausgeprägt gelben Fleischfarbe und Ihrer guten Konsistenz mit feinem, mildem Geschmack als Delikateß-Sorte bewertet. Cilena schmeckt am besten zwischen September und April.

AGRIA - *Die „Weiche“*

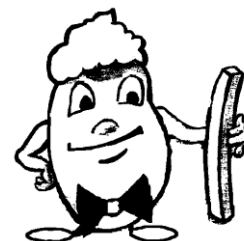
25 kg-9,-€

Die Kartoffelsorte „Agria“ wird zu der Gruppe der „**mehlig bis festkochenden**“ Kartoffeln gerechnet. Agria ist bekannt für Ihren hohen Anteil an Stärke, der dafür sorgt, dass Agria beim kochen leicht zerfällt. Agria ist nicht zu übertreffen, wenn es um Pürees, Klöße oder Eintöpfe geht. Agria eignet sich für alle Gerichte, bei denen ein auseinanderfallen der Knollen erwünscht bzw. erforderlich ist. Agria hat zwar eine rauhe Schale, aber einen weichen Kern, der bedingt ist durch den hohen Stärkeanteil. Agria reift während der Lagerung heran, d.h. die Kartoffel baut im Lager Stärke ab und verändert dadurch Ihre Kocheigenschaft (kocht fester). Agria schmeckt am besten zwischen Dezember und April/Mai.

LAURA *Die „Roten“ kommen!*

25 kg-10,-€

Laura erkennt man sofort an ihrer roten Schale. Sie wird zu der Gruppe der „**Vorwiegend festkochenden**“ Kartoffeln gerechnet. Laura besitzt besonders gute Qualitätseigenschaften, ein ausgewogenes Kartoffelaroma und eine tiefgelbe, reine Fleischfarbe. Allerdings müssen rotschalige Kartoffel immer geschält werden, da sonst die roten Farbpigmente in das tiefgelbe Fleisch wandern. Mittel bis feste Konsistenz mit tiefgelben Fruchtfleisch und feinem, ausgeprägten Geschmack, das ist Laura! Laura schmeckt am besten zwischen September und Januar.



BELANA - *Goldgelb und formstabil*

25 kg-10,-€

Unsere neueste Kartoffelsorte „Belana“ wird zu der Gruppe der „**festkochenden**“ Kartoffeln gerechnet. „Belana“ bleibt gut in Form, ob man sie kocht, brät oder backt. „Belana“ ist goldgelb und hat hervorragende Lagereigenschaften. „Belana“ eignet sich für alle Gerichte, bei denen ein auseinanderfallen der Knollen unerwünscht ist, wie bei Salz-, Pell- oder Bratkartoffeln. Belana ist einfach eine prima Kartoffel. Sie schmeckt am besten zwischen September und April.

Fragen Sie auch nach der neuen festkochenden Allians!

www.bauer-cromm.de