

KARTOFFELN

Geschält, geviertelt, gewürfelt oder in Scheiben?

In unserem Kartoffelschälbetrieb werden die Kartoffeln geschält, von Hand nachbearbeitet und ganz nach Ihren Wünschen geschnitten: in Viertel, Würfel oder Scheiben!

Diese erhalten Sie von uns als Vakuumbinde zu 5 kg oder 10 kg.

Ganz frisch werden unsere Kartoffeln im eigenen Kühlfahrzeug ausgeliefert. Auf Konservierungsmittel können wir so getrost verzichten.

Bei einer Lagertemperatur zwischen 4 °C und 6 °C garantieren wir 7 Tage ungetrübbten, ehrlichen Geschmack ohne jeden Qualitätsverlust!

festkochend

Natürlich auch ungeschält

Klar, dass Sie unsere Kartoffeln auch ungeschält bekommen können. Die vorsortierten Kartoffeln werden beim Abpacken noch einmal von Hand verlesen und geprüft.

Wir packen sie in Gebinde von 2 kg, 12,5 kg und 25 kg ab.

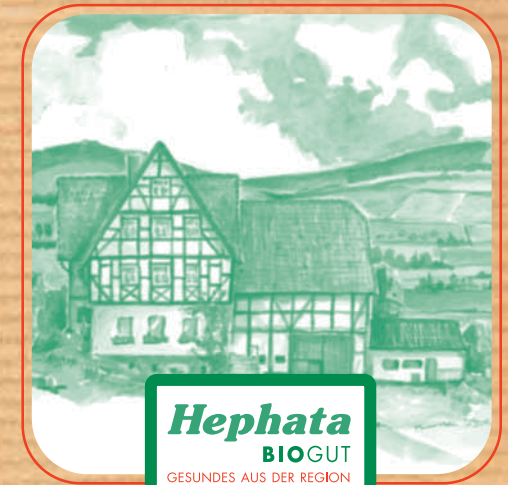
Weitere Gebinde können auf Wunsch auch in größeren Mengen abgepackt und ausgeliefert werden.



BIOHOF GUT HALBERSDORF

Unser Hof ist eine Betriebsstätte mitgeschlossenem Integrationsbetrieb unserer Werkstatt für behinderte Menschen (WfB).

34286 Spangenberg
Telefon: 0 56 63/94 82-13
Telefax: 0 56 63/94 82-10
E-Mail: hephata.gut-halbersdorf@t-online.de



BIOHOF GUT HALBERSDORF

Erdäpfel





Qualität von Anfang an

Ein nordhessischer Biobetrieb erzeugt das gentechnikfreie Saatgut und liefert dieses an Biolandwirtschaftsbetriebe. Mit diesen Betrieben stehen wir in ständigem Kontakt. Die anzubauenden festkochenden Sorten werden gemeinsam ausgewählt.

geschmackvoll

Durch die kontrolliert naturgerechte Anbauweise wird das Bodenleben geschützt und erhalten. Auf chemischen Pflanzenschutz und chemische Düngung wird völlig verzichtet. Nach der Ernte werden die Kartoffeln bei uns von Hand sortiert, gereinigt und im Kühlhaus bis zur Weiterverarbeitung eingelagert.

