



# Produktinfo

---

## Kartoffeln

Der Sortenreichtum landwirtschaftlicher Nutzpflanzen hat in den letzten 100 Jahren um 90% abgenommen, auch in der Biobranche ist das Spektrum gehandelter Obst- und Gemüsesorten geschrumpft. Dem Artensterben wird beispielsweise durch den Erhalt von altbewährten Kartoffelsorten entgegengewirkt. Die Sorten bestechen mit ihrem Aussehen, ihrem Geschmack, ihren wertvollen Inhaltsstoffen und ihrer Widerstandsfähigkeit. Durch den Einkauf und Verzehr der alten Kartoffelsorten können Sie zum Erhalt der Biodiversität und dadurch zur Zukunftsfähigkeit unseres Planeten beitragen.

**Violetta:** Die Sorte Violetta besticht durch ihre blaue Schale und das lila Fleisch, das auch nach dem Garen seine Farbe beibehält. Sie ist eine festkochende Sorte mit intensivem Kartoffelaroma und damit ideal für Salate geeignet.

**Rote Emmalie:** Diese Sorte lässt schon durch ihren Namen auf ihre rote Schale und das rote Fleisch schließen. Die Rote Emmalie beeindruckt durch ihren würzigen Geschmack und ist überwiegend festkochend. Sie eignet sich ideal als Beilage wie z.B. in Form einer Pellkartoffel.

**Blaue Anneliese:** Die Blaue Anneliese besitzt eine blaue Schale und dunkellila Fleisch. Durch ihre cremige Konsistenz und dem milden Geschmack wird die Blaue Anneliese als Salzkartoffel oder als Püree verzehrt.

**Mayan Twilight:** Diese Sorte weist eine rote Schale mit gelben Augen auf. Ihr nussiger Geschmack erinnert an Esskastanien. Am besten genießt man sie in ihrer cremigen Konsistenz pur mit etwas Butter.

**Emma:** Emma besitzt eine gelbe glatte Schale und gelbes Fleisch. Mit ihrer länglichen Form und ihrem würzigen Geschmack ist sie ideal als Pell- und Salzkartoffel oder für Salate geeignet.

**Laura:** Die Sorte Laura ist an ihrer rosa Schale und dem intensiv gelben Fleisch zu erkennen. Sie ist vorwiegend festkochend und besticht mit ihrer cremigen Konsistenz vor allem in Form einer Pellkartoffel.

