



Die drei Kocheigenschaften der Thüringer Speisekartoffel

FESTKOCHEND

Ideal für Kartoffelsalat, Schmor-, feste Salz-, Pell- und Bratkartoffeln, Gratin, Puffer, Rösti mit exzellenter Speisequalität.

VORWIEGEND FESTKOCHEND

Ideal für Salz-, Pell-, Brat- und Grillkartoffeln, auch für Eintöpfe, Aufläufe und Suppen, Puffer und Rösti mit exzellenter Speisequalität.

MEHLIG KOCHEND

Ideal für mehlig Pell- und Salzkartoffeln, Püree, Thüringer Klöße, Eintöpfe und Suppen mit exzellenter Speisequalität.

THÜKAV e.V.- Erzeugnisverband Thüringer Qualitätskartoffeln

Weg nach Schwerstedt 16
99439 Heichelheim

Ansprechpartner: Dorit Götz
Telefon: 0174 3360 624
email: info@thuekav.de

mehr Informationen unter www.thuekav.de

