



## 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](mailto:info@thuekav.de)

mehr Informationen unter [www.thuekav.de](http://www.thuekav.de)

