



Medien-Information

Frei zur sofortigen Veröffentlichung

Online abrufbar auf www.thurgauerbeeren.ch/medien

Frisch und umweltfreundliche Produktion: Thurgauer Erdbeeren.

Das Wetter macht es möglich: Die diesjährige Ernte der Thurgauer Köstlichkeiten ist in vollem Gange. In über 100 Familienbetrieben am Bodensee wird eine Ernte von ca. 2000 t frischer, vollreifer Früchte erwartet.

Umweltfreundliche Produktion.

Die Erdbeere ist heute die dritt wichtigste einheimische Tafelfrucht. Thurgauer Erdbeeren heben sich punkto Frische von weither transportierter ausländischer Ware ab. Wer zudem Wert auf kurze Transportwege und umweltfreundliche Produktion legt, sollte sich deshalb für unsere einheimischen Früchtchen entscheiden.

Heute gepflückt – morgen am Verkaufspunkt.

Die schmackhaftesten Sorten haben oft eine kürzere Haltbarkeit als Beeren, die lange Transportwege aushalten müssen. Die Thurgauer Erdbeeren sind weicher und können so in Vollreife gepflückt werden: Heute geerntet – morgen in Ihrem Geschäft, bereits 24 Stunden nach der Ernte.

Erdbeeren nicht waschen!

Erdbeeren sollen nicht gewaschen werden, da sie sonst den Geschmack einbüßen können. Der frische Konsum ist unbedenklich. Das Pflücken der Erdbeeren braucht viel Fingerspitzengefühl und erfolgt vollständig von Hand. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter werden entsprechend geschult, auch dass ein hoher hygienischer Standard eingehalten werden kann.

Frischprodukt.

Rasch geniessen. Erdbeeren sollten so frisch als möglich genossen werden, am besten am gleichen Tag. Im Kühlschrank halten sie 2 – 3 Tage. Wichtig ist, dass die Beeren vor dem Konsumieren immer Zimmertemperatur haben, Kälte schadet dem Aroma.

1774 Zeichen

Informationen

BBZ Arenenberg

Michael Mannale

8268 Salenstein

michael.mannale@tg.ch

Tel. 058 345 85 13