



Medien-Information

Frei zur sofortigen Veröffentlichung
(online abrufbar auf www.thurgauerbeeren.ch/medien)

Thurgauer Erdbeeren 2024: Frühstart in die Geschmackssaison

In diesen Tagen ist Hauptsaison für die beliebten Thurgauer Erdbeeren. In über 100 Familienbetrieben am Bodensee wird dafür gesorgt, dass die Beeren erntefrisch und mit vollem Geschmack erntefrisch genossen werden können.

Dank idealen Temperaturen – noch nicht zu heiss – kommen die Thurgauer Erdbeeren früher auf den Markt. Sie können das Aroma voll ausbilden; Fachleute sprechen von einem „geschmacklichen“ Superjahr.

Heute gepflückt – morgen am Verkaufspunkt.

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

100% Handarbeit.

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.

Erdbeeren nicht waschen!

Erdbeeren sollen nicht gewaschen werden, da sie sonst den Geschmack einbüßen können. Der frische Konsum ist unbedenklich.

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.

Informationen

Arenenberg
Michael Mannale
8268 Salenstein
michael.mannale@tg.ch
Tel. 058 345 85 13