



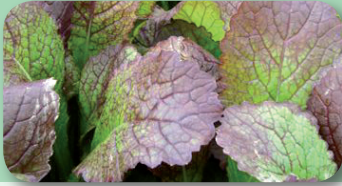
Die knackige Überraschung auf jedem Salatteller. Jung geerntet, saftig frisch mit Blatt und Stiel gegessen. Die Exoten-Salate aus Asien mischen die heimische Salatwelt neu auf. Wir ernten täglich ab dem Monat April und garantieren maximale Frische. Ihre Kundschaft wird begeistert sein.

Trendige asiatische Salate aus Schweizer Produktion



Tazoi

Die runden dunkelgrünen Blätter des chinesischen Vertreters aus der Kohl-Familie sind nicht nur schön für das Auge. Der zarte Senf-Geschmack der Blätter und der saftige Stiel sorgen für das besondere Ess-Erlebnis.



Red Gigant (Senfblatt)

Das lanzenförmige rötliche Blatt dieses Kohlgewächses aus Fernost überzeugt mit seinem würzigen Aroma. Ein idealer Farbtupfer in jeder herkömmlichen Salatmischung.



Mizuna

Dieser Salat aus Japan erinnert äusserlich an Frisée oder zu gross geratenen Rucola. Die gezackten hellgrünen Blätter sind äusserst dekorativ. Ist knackig und auch deshalb beliebt. Nussig und leicht pfeffrig im Geschmack. Ideal auch zum Garnieren.



Red Chard (Randenblatt)

Die jungen Randenblätter haben den bei Mangold-Arten typischen erdigen Geschmack. Mit seinem grünen Blatt und dem kräftig roten Stiel sowie den roten Blattäderchen ist Red Chard ein Blickfang und Farbtupfer in der Palette von Schnittsalaten.



Landkresse

Dieser Salat gleicht der bekannteren Gartenkresse. Das dunkelgrüne Blatt mit den runden Lappen ist äusserst zart. Der Geschmack ist würzig bis scharf und erinnert an Rettich. Landkresse sorgt für das gewisse Etwas auf dem Salatteller.



Red Frills (Roter Rucola)

Beim Zerbeißen der dunkelroten ganz schmalen und fein verzweigten Blätter entsteht der Geschmack von mittelscharfem Senf. Das jung geerntete Kohlgewächs sorgt für die aromatische Note in jedem Salat.



Asia-Mix

Frische und knackige asiatische Salate von Schweizer Gemüsegeldern. Die trendige Salatmischung für neugierige Salatliebhaber. Enthält Tazoi, Red Gigant und Mizuna. Bringt einen Hauch von Exotik ins Salatbuffet.



Ihr Lieferant: