

Lord Garlic

Lord Garlic

WEIß SPRING KNOBLAUCH

Sorte der Gruppe III, weißer Typ (asiatisch) Hardneck.



WEIß SPRING KNOBLAUCH

Die Schale ist sehr fein und glänzend, und ihr Durchmesser kann über 70 mm betragen. Dadurch eignet sie sich ideal für Märkte, die große Knollen benötigen. Ihr Geschmack und Aroma sind mild, ebenso wie der Allicingehalt.

KNOLLEN

Große, flache Knollen in weißer Farbe mit violetten Streifen. 10 bis 12 Zehen mit geringer Verdichtung in der Knolle

ZEHEN

Mittelgroß bis groß, bräunliche Farbe mit geringer Intensität

FRÜHREIFE

Mittlere Frühreife, als grüner Knoblauch ab Mitte Juni verfügbar

KONSERVIERUNG

Mittlere Lagerfähigkeit im Kühlschrank und natürliche Haltbarkeit

ORGANOLEPTIKA

Mittlere Schärfe, intensives Aroma und milder Geschmack

EMPFEHLUNGEN

Für weißes Fleisch und Fisch mit moderatem nutrizeutischem Interesse



Rainbow Harvest vermarktet und liefert frische und qualitativ hochwertige Lebensmittel durch seine qualifizierten Anbauer.

Es wird eine strenge Kontrolle und enge Aufsicht durchgeführt, beginnend auf dem Feld und erstreckend sich auf alle Prozesse, die bis zur finalen Konservierung unter kontrollierter Temperatur erfolgen. Dies ermöglicht es Rainbow Harvest, die höchsten Qualitätsstandards bei der weltweiten Lieferung frischer Produkte zu garantieren.

Lord Garlic

WEIß SPRING KNOBLAUCH

AUSFÜHRUNGEN

HAND GEREINIGT



UNGEREINIGT, GEBÜRSTET



GRÜNER KNOBLAUCH



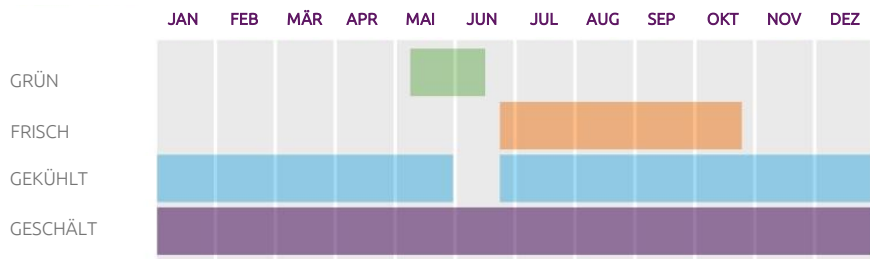
GESCHÄLTET KNOBLAUCH



Verarbeiteter und geschälter Knoblauch, manuell oder mechanisch

Verfügbar in **ecc**

KALENDER



KNOLLE

Weiß, glänzende Farbe, groß und flach.

PFLANZE

HARD NECK



SOFT NECK



KALIBER

VON

45 cm

BIS

70 cm

KNOBLAUCHZEHEN

10 bis 12

GESCHMACK

Mild, niedriger
Allicingehalt

PACKAGING

Holzboxen

Karton box von 10, 15, 20 kg.

Mesh Tasche von 10, 15, 20, 25 kg.

Netz von 250 grs, 500 grs, 1 kg.