



Die Erforschung der Natur
hört nie auf

TRICOLORE

FARBENFROHER, GESCHMACKVOLLER SPARGEL

► bejosamen.de



TRICOLORE

'FARBENFROHER, GESCHMACKVOLLER SPARGEL'

Bejo präsentiert dem Spargelsektor ein überraschendes, neues Konzept, einen TriColore-Spargel!

GESCHMACK • GESUNDHEIT • CONVENIENCE

Die Sorte Cumulus F1 ist auf dem Markt bereits als wunderschöner und zarter Bleichspargel wohlbekannt. Der außergewöhnliche Geschmack von Cumulus kann ebenso genossen werden, wenn er als Grünspargel angebaut wird. Cumulus enthält Anthocyan und wenn er knapp unter der Bodenoberfläche gestochen wird, entwickelt er schöne dreifarbige Stangen: weiß, grün und violett.

Diese farbenfrohen Stangen können ungeschält konsumiert werden und sie sind delikat, wenn sie in rohen, frischen Salaten oder in der Pfanne gebraten oder gegrillt werden. Bei traditioneller Zubereitung, als gekochter Spargel, sollte die Kochzeit kürzer sein, damit der Geschmack erhalten bleibt. Bejo unterstützt das TriColore-Projekt durch die Bereitstellung von Anbauempfehlungen, Rezepten und Produktinformationen.

Einfach in der Zubereitung, gesund und geschmackvoll: TriColore-Spargel erfüllt die Erwartungen der sich ändernden Konsumenten Anforderungen.



Einzigartige Charakteristika von TriColore:

- ▶ Dreifarbige Stangen: weiß, grün, violett
- ▶ Kann frisch und ungeschält verwendet werden
- ▶ Wunderschöner Spargel, der ein auffallendes Aussehen hat
- ▶ Attraktives, innovatives Produkt mit hohem Potenzial
- ▶ Besonderes Geschmackserlebnis
- ▶ Enthält viele Antioxidantien
- ▶ Gute Haltbarkeit



Anbauinformationen

Die Spargelsorte Cumulus ist die beste Sorte für TriColore, aufgrund ihres exzellenten Geschmacks und der unterschiedlichen Anbaumethoden. Der TriColore sollte idealerweise 16 bis 26 mm Durchmesser haben. Der Anbau entspricht der Produktion von Grünspargel, aber die Ernte der Stangen sollte etwa 10 cm unter der Bodenoberfläche erfolgen (abhängig von der Länge des weißen/grünen Stangenanteils, den Sie erzielen wollen). Es wird empfohlen, die Stangen senkrecht zu lagern.

Für weitere Informationen fragen Sie Ihren regionalen Ansprechpartner von Bejo.