



## **Cassenshof**

**Im Seevegrund 2  
21256 Inzmühlen**

**Telefon 04188-656  
Fax: 04188-891276**

**[www.cassenshof.de](http://www.cassenshof.de)  
[info@cassenshof.de](mailto:info@cassenshof.de)**

## **Liefergebinde**

### **LEH**

*Wir beliefern Sie mit Abpackungen von 1,5 und 2,5 kg, auf Wunsch auch 5 oder 10 kg. Die beiden kleinen Abpackungen erhalten Sie im Raschelsack oder in der Papiertüte. Wir beliefern Sie mit Europool-Kisten. Frühkartoffeln bekommen Sie in der Papiertüte, sodass die Knollen optimal geschützt sind. Zum Ende der Saison ab März beliefern wir vermehrt in Raschelsäcken, da die Papiertüten den Kartoffeln die Feuchtigkeit entziehen. Zudem haben die Knollen in den dunklen Tüten das Gefühl sich bereits unter der Erde zu befinden. Sie beginnen leichter zu keimen.*

### **Restaurants**

*Wir beliefern Sie mit 10 kg Säcken. Sie wünschen Drillinge oder Übergrößen? Kein Problem. Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!*

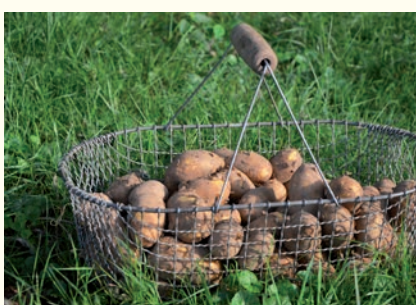


## **Unsere Bio-Heide-Kartoffeln**

*Klassischer Genuss*

*Ihre Familie Voß*





## **Anbau und Qualität**

*Der sandige Boden in der Lüneburger Heide wird als „leicht“ bezeichnet, da er aufgrund seiner großen Poren kaum Wasser hält. Oft staubt er bereits wieder eine Stunde nach dem letzten Regenschauer. Viele Früchte wachsen unter diesen Bedingungen weniger gut, da die Nährstoffe und das Wasser fehlen. Kartoffeln lieben diese Bedingungen. Sie werden im Sandboden zu leuchtend gelben, wunderbar aromatisch schmeckenden, kulinarischen Leckerbissen. Nicht umsonst haben auch sie die Lüneburger Heide berühmt gemacht. Da der Heidesand bei uns etwas dunkler ist als anderswo, ist auch die Schale unserer Kartoffeln etwas dunkler.*

*Aus Gründen der Nachhaltigkeit kommt das Waschen der Kartoffeln für uns nicht in Frage. „Unsere Knollen“ werden bereits beim Roden sortiert und kontrolliert, sodass sie sich schon auf dem Feld der ersten Qualitätskontrolle unterziehen müssen. Nur die besten Kartoffeln jeder Sorte gelangen in unser Lager.*

*Bevor sie abgepackt und auf den Weg zu Ihnen geschickt werden, sortieren wir unsere Knollen noch ein zweites Mal. Nur die besten Kartoffeln der Ernte verlassen unseren Hof.*

## **Sorten**

*Bei uns gedeihen die klassischen Sorten Princess, Ditta und die beliebte Linda. Die frühe festkochende Princess besticht durch ihre dunkelgelbe Farbe und edlen Geschmack. Sie ist beliebt als Gratin- und Auflaufkartoffel und ebenso köstlich als Pommes frites oder klassische Pellkartoffel. Die mittelfrühe, milde Ditta mit hellgelbem Fleisch ist eine hochwertige Salat- und Pellkartoffel, die nach dem Kochen nicht zerfällt und sich leicht schälen lässt. Die goldgelbe Linda, die „Königin der deutschen Kartoffel“ eignet sich mit ihrem intensiven Aroma gut als Salz-, Pell- oder Bratkartoffel. Die glattschalige Sorte ist auch gut lagerfähig. Wir lieben alle Kartoffelsorten als Begleitung zum Spargel oder auch einfach pur.*