

Kräuter im Bund

allgemeine Produktinformationen

optimale Lagertemperatur

2 °C

Ethylen

keine Bildung von Ethylen

sehr Ethylen empfindlich

bitte beachten:

Bundkräuter müssen folgende Eigenschaften aufweisen:

- frisch, nicht welk, gelb oder trocken
- gesund, keine schwarzen, fauligen oder schmierigen Stellen oder Teile
- frei von fremdem Geruch, nicht muffig



Bundkräuter täglich frisch anschneiden

- sie können sonst kein Wasser aufnehmen und welken



Bundkräuter in ein **ausschließlich hierfür verwendetes, hygienisch einwandfreies, lebensmittelechtes** Gefäß stellen.

Gefäße **täglich** mit Spülmittel reinigen und mit klarem Wasser nachspülen.

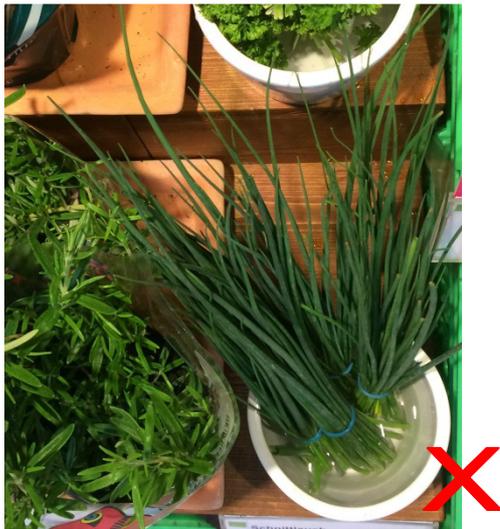


Wasser **täglich** wechseln.



sehr straff sitzende Gummibänder lockern

- Leitgefäße werden sonst abgeschnürt
- Kräuter können kein Wasser mehr aufnehmen und welken



Schnittlauch nicht ins Wasser stellen!

- es handelt sich bei Schnittlauch um die Blätter der Pflanze ohne Stiel
- Blätter nehmen generell kein Wasser auf
- werden im Wasser schmierig/ faulig