



VISSERS FRITZE™

Gesund, lecker, großwerden!



Kartoffelhof Freckmann: Kartoffeln der Spitzenklasse

Der Kartoffelhof Freckmann aus Seulingen ist ein echter Familienbetrieb und bietet seinen Kunden hofeigene Kartoffeln aus kontrolliertem und QS-zertifiziertem Anbau an. Gute Kocheigenschaften sowie hohe Qualität sind dabei besonders wichtig – und natürlich der Geschmack.

„Das sind unserer Meinung nach die besten Kartoffeln der Welt“, erklären Inhaber Claas Visser und Küchenleiter Thomas Beck und müssen dabei selbst ein bisschen grinsen. „Aber mal im Ernst: Die Kartoffeln vom Kartoffelhof Freckmann schmecken einfach erstklassig und haben sehr gute Kocheigenschaften. Auch wenn sie länger stehen, bleiben sie fest und werden nicht matschig. Das ist für uns ganz wichtig“, betont Visser.

Deshalb kommen die Kartoffeln, die bei Vissers Fritze verarbeitet werden, ausschließlich von Freckmann. Ob festkochend für leckere Salzkartoffeln, mehlig kochend für das selbstgemachte Vissers Fritze-Kartoffelpüree oder irgendwo in der Mitte für Aufläufe. Kartoffelhof Freckmann liefert für jedes Gericht den passenden „Erdapfel“.

Das die Freckmann-Kartoffeln eine Klasse für sich sind, hat sich sogar niedersachsenweit herumgesprochen. In diesem Jahr wurde nämlich Freckmanns Pellkartoffelsalat mit preisgekrönt und darf sich nun „Kulinarischer Botschafter Niedersachsen“ nennen.

Herzliche Grüße

Ihr Team von Vissers Fritze

