

Saisonstart im WASGAU Frischemarkt: Bio-Schnittkräuter aus der Pfalz

Frische Schnittkräuter der WASGAU Natur Bio-Linie aus regionaler Produktion ergänzen ab sofort wieder das Sortiment an Topfkräutern um glatte und krause Petersilie, Koriander, Minze, Schnittlauch und Dill

Immer knackig-frisch, aus der Region und in Bio-Qualität: Ab sofort sind in den WASGAU Frischemärkten neben den praktischen Bio-Topfkräutern zum Selberernten auch wieder fertige Bio-Schnittkräuter erhältlich. In der Obst- und

Gemüseabteilung finden sich zum Start der Freiluftzeit die Sorten Petersilie glatt und kraus, Koriander, Minze, Schnittlauch und Dill aus der hauseigenen WASGAU Natur Bio-Linie. Für deren Produkte setzt WASGAU grundsätzlich besonders

hohe Maßstäbe bei der Auswahl seiner Lieferanten. Dabei handelt es sich um ökologisch wirtschaftende Handwerksbetriebe nach Möglichkeit aus der Region. Diese definiert WASGAU als einen 120-Kilometer-Radius rund um die Zentrale des

Handelsunternehmens im westpfälzischen Pirmasens.

Die frischen pfälzischen Schnittkräuter von WASGAU Natur Bio kommen von Fehmel & Steiger aus Lamsheim. Der Partnerbetrieb ist seit 2015 Naturland-zertifiziert und engagiert sich mit viel Leidenschaft und Know-how für die regionale Bio-Schnittkräuter-Produktion.

Petersilie, Dill & Co. von Fehmel & Steiger zeichnen sich durch ihren natürlich-puren Geschmack aus, der

einer Vielzahl von Speisen den richtigen Pfiff verleiht. Zugleich schonen die kurzen Transportwege und der konsequent ökologische Landbau nachhaltig die Umwelt.

Die Bio-Schnittkräuter gibt's täglich frisch in den WASGAU Super- und Verbrauchermärkten jeweils in der 30-g-Schale.



Peter Fehmel und Simon Steiger, WASGAU-Vertragspartner Fehmel & Steiger



Knackig-frische Schnittkräuter von WASGAU Natur Bio

Text & Fotos: ars publicandi