

Zwiebeln vom Biogemüsehof Hauser

[vc_row][vc_column][vc_column_text]

Zwiebelsaison! Das heißt ein paar warme, sonnige Tage abwarten und dann geht's los: Maschinell werden die Zwiebeln gelockert, sodass sie lose an der Oberfläche für 1-2 Tage liegen und trocknen können. Viele helfende Hände werden bei der anschließenden Zwiebellese benötigt. Auf Anhängern fahren wir unsere Ernte von den Feldern zum Hof und dort beginnt dann das Zwiebelrüsten. Mit diesem Schritt machen wir unsere Zwiebeln schick. Es wird geputzt, geschnitten und sortiert. Die Lagerung auf einem Anhänger gibt uns die Möglichkeit, unseren Zwiebeln auch nach der Ernte noch weitere Sonnenstunden zu gönnen. Sie danken es Euch mit einer besseren Haltbarkeit.

Frische Zwiebeln vom Biogemüsehof Hauser. Jetzt in Deinem Biomarkt oder [online im Lieferservice](#) erhältlich!

[/vc_column_text][/vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_gallery interval="3" images="7748,7749,7752" img_size="2480x1476"][/vc_column][/vc_row]