

Januari 2019 nr. 1 Jaargang 5

UITGELICHT: DE HOLLANDSE FIRENZE TROS CHERRY TOMATEN

In deze nieuwsbrief editie vertellen wij jullie het verhaal van onze Firenze tros cherry tomaten.

We hebben de weg vanaf de teler via onze leverancier tot in de koeling van Miedema AGF in beeld gebracht. Hiermee willen wij u laten zien wat er aan vooraf gaat voordat het bij u in de keuken komt.

Deze video en andere videos van Miedema-AGF kunt u bekijken via www.miedema-agf.nl/productvideos.html

Waarom kiezen wij voor de Firenze tros cherry tomaten? We hebben de belangrijkste factoren op een rijtje gezet. Om te beginnen de korte weg (foodmiles) van de teler Brazander te Bleiswijk via onze leverancier Levarht te Aalsmeer tot bij Miedema AGF.



*Cherry tros tomaat, 3 kilo
Artikelnummer 3441*

s'Ochtends geogste Firenze tros cherry tomaten komen begin van de middag in Aalsmeer aan en zijn s'avonds in Amsterdam. Door deze korte weg heeft u de optimale houdbaarheid van de Firenze tros cherry tomaat. Wat deze tros cherry tomaat echt uniek maakt is dat hij jaarrond van de firma Brazander te Bleiswijk komt. Hierdoor kunnen wij de constante kwaliteit waarborgen en u weet wanneer u

de Firenze tros cherry tomaat ontvangt wat het verhaal erachter is. Uiteraard zijn de smaak en kleur (rijpheid) de doorslaggevende factoren. De ideale bewaartemperatuur is 12-15 graden Celsius, mocht u die omgevingsruimte niet hebben bewaar ze dan in de koelcel met een plastic zak over de doos zodat de koude niet direct contact kan maken.