

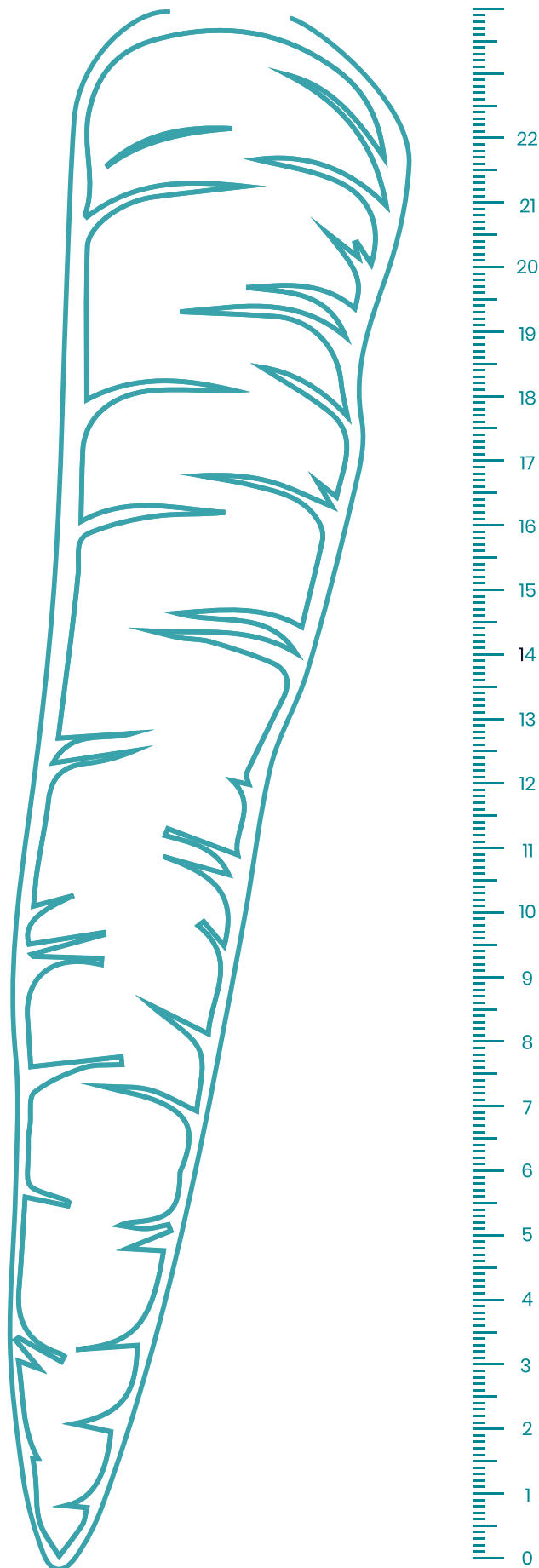
Karotte

Der Umriss zeigt die maximale Grösse nach den Empfehlungen der Branchenverbände.

Gewicht pro Stück 40–200 g, Länge maximal 24 cm
Toleranz: 10 %

Das gehört zur Empfehlung:

- Laub sauber entfernt
- Sortentypisch und gleichmässig in Form und Farbe
- Nicht deformiert
- Ohne Risse, glattschalig
- Ohne Flecken und Verfärbungen
- Nicht gebrochen, nicht angeschnitten
- Fest
- Vereinzelt grüne oder blau-rote Köpfe bis 1 cm tief, höchstens aber 20 % des Gewichts



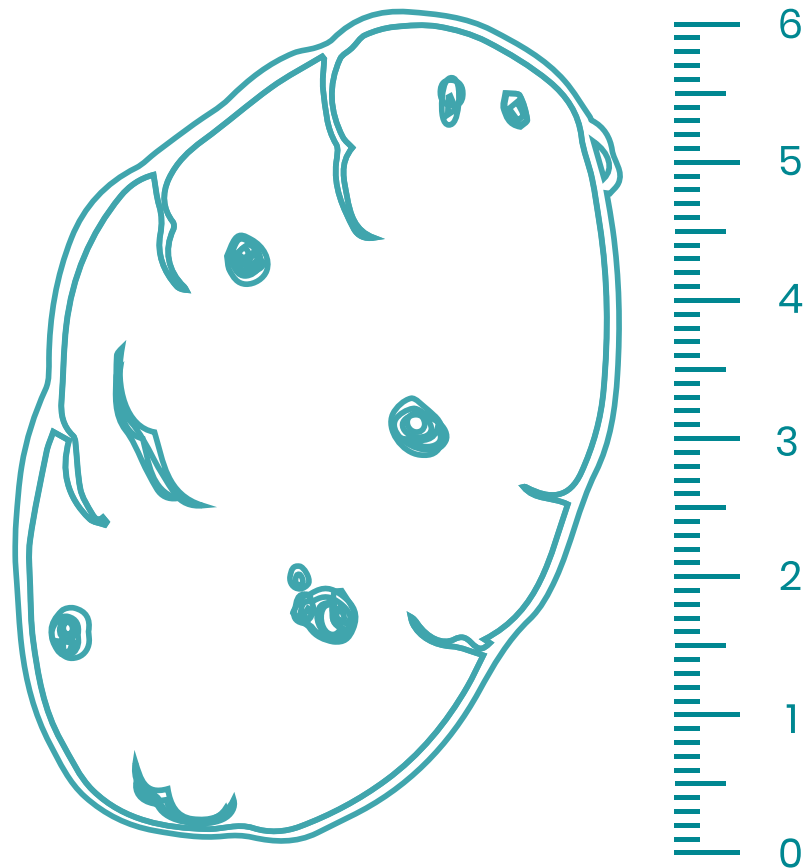
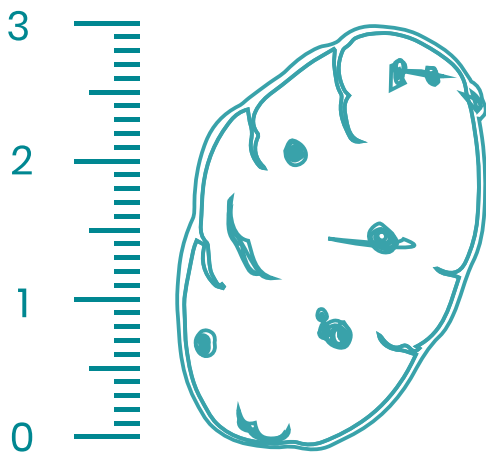
Kartoffel

Die beiden Umriss zeigen die minimale und maximale Grösse nach den Empfehlungen der Branchenverbände.

Gewicht pro Stück 150–400 g

Toleranz: maximal 12 cm

- Ballerina 30–60 mm
- Charlotte 30–60 mm
- Ditta 30–60 mm
- Erika 30–60 mm
- Gourmandine 30–60 mm
- Queen Anne 30–60 mm
- Venezia 30–60 mm
- Vitabella 30–60 mm



Quelle: Schweizerische Qualitätsbestimmungen für Gemüse.

Kompetenzzentrum für alle Qualitätsfragen der Früchte-, Gemüse- und Kartoffelbranche:

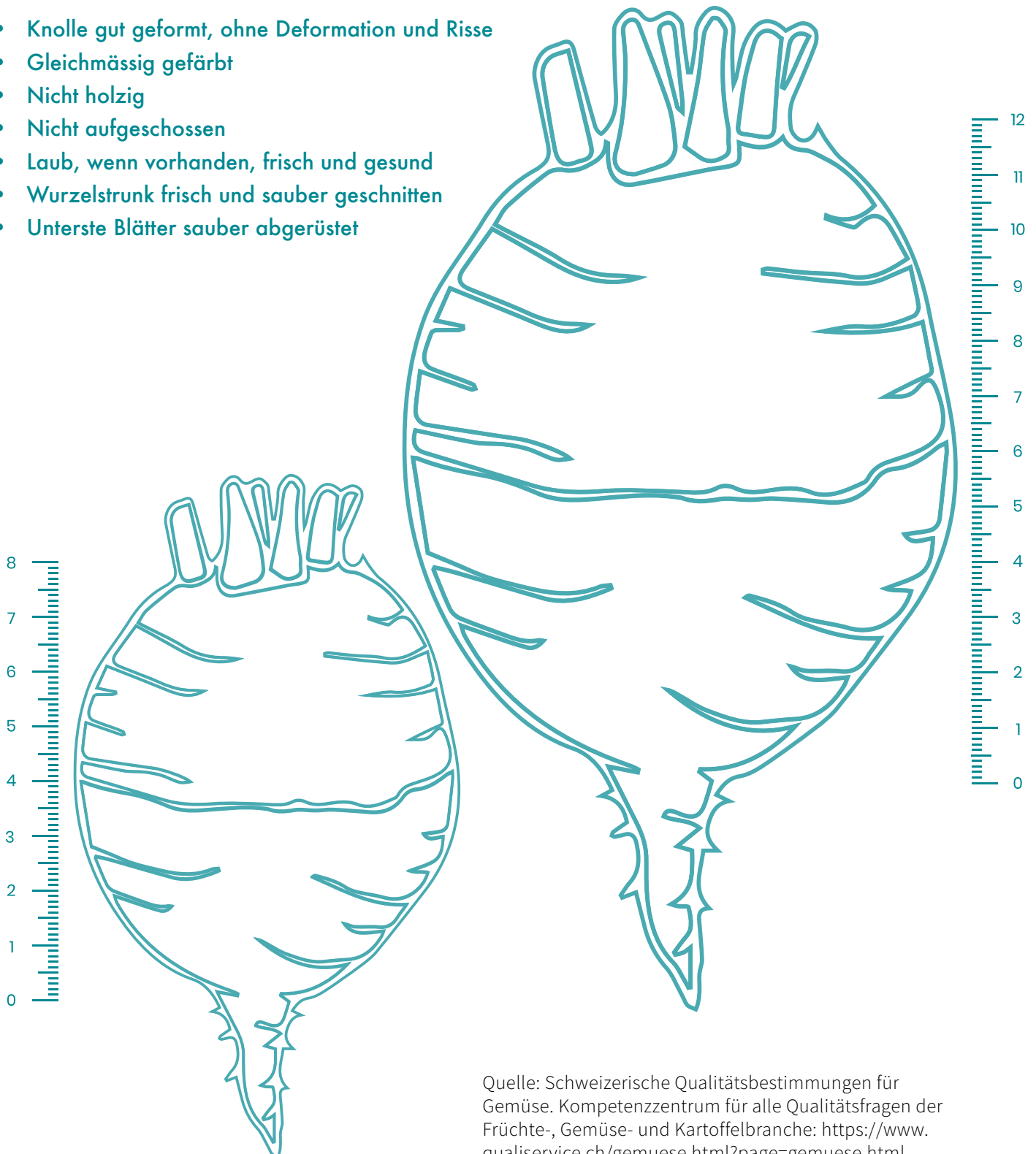
<https://www.qualiservice.ch/gemuese.html?page=gemuese.html>

Kohlrabi

Die beiden Umriss zeigen die minimale und maximale Grösse nach den Empfehlungen der Branchenverbände.

Das gehört zur Empfehlung:

- Knolle gut geformt, ohne Deformation und Risse
- Gleichmässig gefärbt
- Nicht holzig
- Nicht aufgeschossen
- Laub, wenn vorhanden, frisch und gesund
- Wurzelstrunk frisch und sauber geschnitten
- Unterste Blätter sauber abgerüstet



Quelle: Schweizerische Qualitätsbestimmungen für Gemüse. Kompetenzzentrum für alle Qualitätsfragen der Früchte-, Gemüse- und Kartoffelbranche: <https://www.qualiservice.ch/gemuese.html?page=gemuese.html>

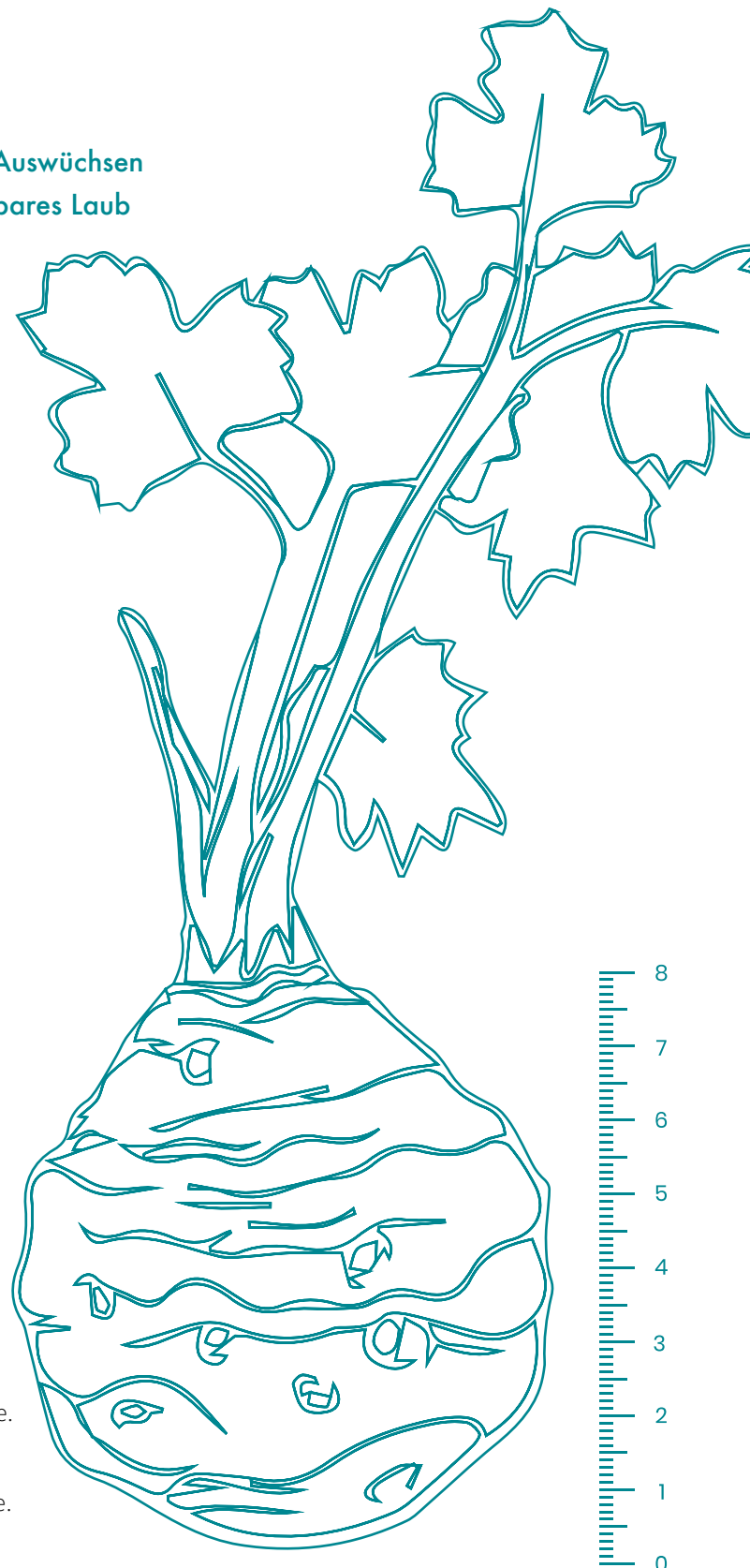
Knollensellerie

Die beiden Umriss zeigen die minimale und maximale Grösse nach den Empfehlungen der Branchenverbände.

Toleranz: 10 %

Das gehört zur Empfehlung:

- Knollen frei von Rissen, Beschädigungen und Auswüchsen
- Gesundes, sauberes und gesamthaft verwendbares Laub
- Nicht aufgestengelt
- Wurzel sauber abgerüstet



Quelle: Schweizerische Qualitätsbestimmungen für Gemüse.
Kompetenzzentrum für alle Qualitätsfragen der Früchte-,
Gemüse- und Kartoffelbranche:
<https://www.qualiservice.ch/gemuese.html?page=gemuese.html>

Fenchel

Die beiden Umrisse zeigen die minimale und maximale Grösse nach den Empfehlungen der Branchenverbände.

Gewicht pro Stück 150–400 g

Toleranz: 10 %

Das gehört zur Empfehlung:

- Gut ausgebildete, gleichmässige, feste Knollen
- Nicht gefleckt, ohne braune Ränder
- Nicht aufgeschossen
- Ohne Beschädigung und Frostschäden
- Saubere Schnittstelle
- Seitenstengel und Herzblätter maximal 6 cm lang



Quelle: Schweizerische Qualitätsbestimmungen für Gemüse.
Kompetenzzentrum für alle Qualitätsfragen der Früchte-, Gemüse- und Kartoffelbranche:
<https://www.qualiservice.ch/gemuese.html?page=gemuese.html>