



WIR SIND MITTENDRIN  
**IN IHRER  
SPARGEL-  
SAISON**

**IHR SPARGEL BRAUCHT  
KEIN PALMFETT**

# FÜR JEDEN GESCHMACK DIE PASSENDE HOLLANDAISE



Hügli Culinaire ist eine feine luftig-cremige Hollandaise mit frischen, spritzigen Säuren und einer leicht buttrig-nussigen Würze. Sie überzeugt durch eine hervorragende Konsistenz, so dass sie auch an feuchtem Gemüse - wie gekochtem Spargel - wunderbar deckend anhaftet.

Die Hügli Sauce Hollandaise besticht durch ihre frische Säure und eine ausgewogene Würze. Als „Allrounder“ findet die Sauce als Begleitung zu jeder Art von Speisen ihre Verwendung. Darüber hinaus steht sie als Basis für kreative Abwandlungen aller Art zur Verfügung. Durch den wiederverschließbaren Deckel einfach zu portionieren.

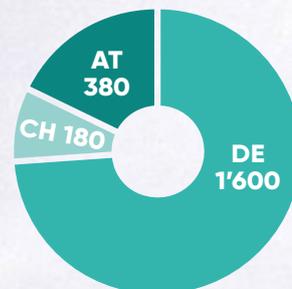
## GOOD TO KNOW

### SPARGELANBAU IN EUROPA

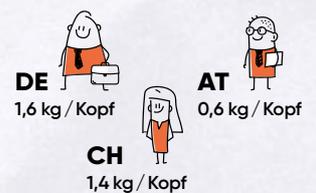
- Ein Setzling gibt erst im 4. Jahr Ertrag, dann können 2-4 t Spargel pro ha geerntet werden.
- Die Spargelpflanze kann bis zu 15 Jahre alt werden. Damit der Spargel zart bleibt, werden sie üblicherweise nach 8-10 Jahren ersetzt.

### EUROPÄISCHE SPARGELPRODUKTION – 2018

**Hier die Anzahl Betriebe und Anbaufläche:**  
 DE – 1'600 Betriebe - 22'600 ha Anbaufläche  
 CH – 180 Betriebe - 370 ha Anbaufläche  
 AT – 380 Betriebe auf 740 ha Anbaufläche



### PRO KOPF KONSUM



VERTEILUNG DER PRODUKTION

## SPARGEL - DER KÖNIG ALLER GEMÜSESORTEN

Das Frühlingsgemüse ist nicht nur aus kulinarischer Sicht ein Highlight, sondern auch ausgesprochen gesund. Spargel ist reich an Mineralstoffen, Rohfasern und vielen lebensnotwendigen Vitaminen und wirkt sich positiv auf den Körper aus.

## DIE SONNE MACHT DEN UNTERSCHIED



### VIOLETTER SPARGEL

wird erst geerntet, wenn er die Erdoberfläche schon leicht durchbrochen hat. Durch die Lichteinwirkung entsteht der Pflanzenfarbstoff Anthocyan, der die Spitzen violett einfärbt. **Der Favorit in Frankreich**



### WEISSER SPARGEL

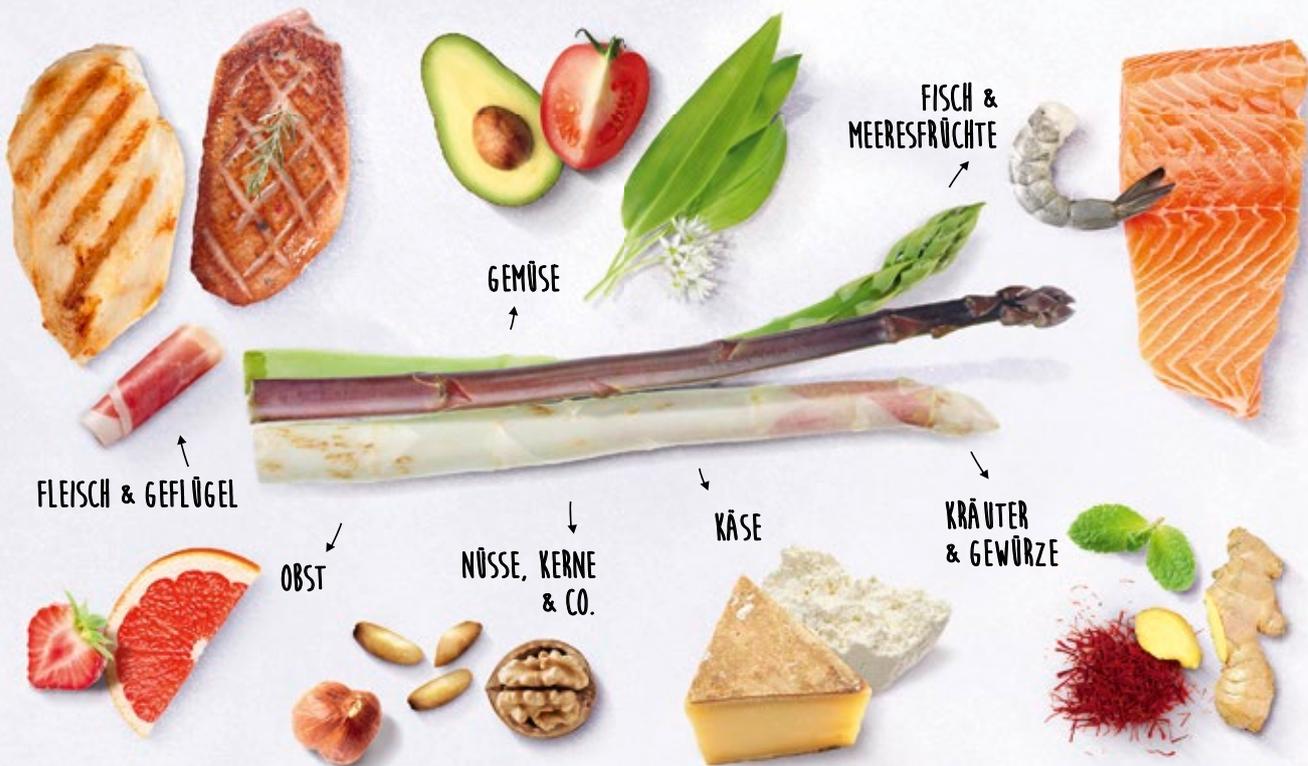
oder Bleichspargel wird in Erdwällen unter der Erde kultiviert. Bevor er mit dem Sonnenlicht in Berührung kommt, wird er gestochen und behält so die weisse Färbung. **Der Favorit in Deutschland**



### GRÜNER SPARGEL

wird gänzlich ohne Erdwälle angebaut und wächst daher weitestgehend über der Erde. Durch Lichteinwirkung bildet sich der Farbstoff Chlorophyll und verleiht ihm sein sattes Grün. **Der Favorit in Italien**

## FOOD PAIRING - SPARGEL IN SZENE SETZEN



# DEN FRÜHLING IM HERZEN: BÄRLAUCH



HÜGLI BÄRLAUCH  
CREMESUPPE



BRES  
BÄRLAUCH PESTO



HÜGLI WÜRZPASTE  
BÄRLAUCH



STEIN'S BEST  
BÄRLAUCH DRESSING

Hügli Nahrungsmittel GmbH  
Güttinger Straße 23  
78315 Radolfzell  
Deutschland

Tel: +49 7732 807 0  
Fax: +49 7732 807 200  
E-Mail: huegli@huegli.de

Hügli Nahrungsmittel AG  
Bleichestraße 31  
9323 Steinach  
Switzerland

Gratis Tel: +41 800 55 46 92  
Fax: +41 71 447 29 94  
E-Mail: verkauf.ch@huegli.com

Hügli Nahrungsmittel-Erzeugung GmbH  
Schäfferhofstraße 14  
6971 Hard  
Austria

Gratis Tel: +43 (0)5574 694 0  
Fax: +43 (0)5574 70525  
E-Mail: bestellungen.at@huegli.com

Social-Media-Kanälen:

