

Nieuwe asperge hoeft je niet te schillen

Het Italiaanse bedrijf 'Consorzio Freschissimi' heeft een nieuw product toegevoegd in haar assortiment: de Asperge Rosé. Deze asperge heeft een lange productieperiode. De oogst begint eerder dan de groene en witte variëteit en eindigt na de oogst van de witte asperges. Uniek aan deze asperge is dat je hem rauw kunt eten en niet hoeft te schillen.



Op de teelttechniek van de Asperge Rosé is octrooi aangevraagd. De asperge is rijk aan fosfor, kalium, calcium en vitamines en is volgens het bedrijf daarom goed toepasbaar in de behandeling van ziekten aan de prostaat, nieren en de blaas.

Voor meer informatie:

[Consorzio Freschissimi](http://www.consorziofreschissimi.com)

Via due Giugno, n. 43

30010 Campagna Lupia - Venezia

Tel.: +39 041 460797

Fax: +39 041 5145021

Email: info@freschissimi.com

Bron: agf.nl

Datum: 4-3-2010