

Pomme de terre : Le type de cuisson remplace les variétés

Bio Partner passe à la commande en fonction du type de cuisson

Bio Partner Schweiz AG adopte désormais le standard du commerce de détail suisse

Nous sommes heureux de vous annoncer que Bio Partner propose désormais les pommes de terre par type de cuisson. Nous adaptons ainsi notre assortiment aux habitudes bien ancrées des consommateurs suisses.

Par rapport à l'ancienne commande par variété, nous réalisons les avantages suivants :

- Simplification notable du processus de commande grâce au regroupement par type de cuisson
- Des vitesses de rotation plus élevées des articles, et donc une fraîcheur et une disponibilité accrues
- Meilleure commercialisation des variétés inconnues et des pommes de terre de petits producteurs

Les articles suivants peuvent être commandés dès le 28.03.2022 :

ARTICLES	VARIÉTÉS	DESCRIPTION
Pommes de terre à chair ferme à la cuisson	<i>Anabelle, Charlotte, Ditta, Erika, Lady Christl, El Mundo, Vitabella, etc.</i>	Lavées, non lavées, emballées
Pommes de terre à chair farineuse	<i>Agria, Jelly, Victoria, Lady Felicia, Challenger, Concordia, etc.</i>	Lavées, non lavées, emballées
Pommes de terre à peau rouge, chair farineuse	<i>Desirée, Laura, etc.</i>	Lavées, non lavées
Pommes de terre bleues, chair ferme à la cuisson	<i>Blaue St. Galler, etc.</i>	Lavées, non lavées
Pommes de terre à raclette	<i>Vitabella, etc.</i>	Lavées, non lavées
Pommes de terre de spécialités	<i>Parli, Rotauga, etc.</i>	Non lavées
Pommes de terre nouvelles	<i>Agata, etc.</i>	Lavées, non lavées, emballées

La variété est toujours précisée sur l'étiquette, en tant que client vous savez donc comme d'habitude ce que vous achetez.

En franchissant cette étape attendue, nous améliorons le service et la qualité tout en répondant beaucoup mieux à notre ambition de promouvoir l'agriculture suisse dans sa diversité à petite échelle.

Cordialement



Benedikt Domeyer
Responsable Assortiment Fraîcheur