Tvättad potatis

Tvättad potatis i lösvikt ger många fördelar!

För **packeriet** innebär tvättningen:

- Bättre arbetsmiljö
- Bättre hygien
- Mycket bättre möjligheter att sortera bort skadade, sjukdomsangripna och gröna potatisar

För **butiken** ger tvättad potatis:

- Större möjlighet att vi ankomst kontrollera kvalitet och sort
- Mindre svinn i form av dålig potatis, sten och jord
- Det är lättare att hålla rent och snyggt – bättre hygien i butiken
- Trevligare och mer säljande exponering

För **konsumenten** innebär tvättad potatis att:

- Det blir lättare att avgöra potatisens kvalitet i butiken
- Bättre kvalitet med mindre att kasta och ett mer rättvisande kilopris
- Enklare och renare att plocka potatisen
- Ingen risk för spridning av jord till andra livsmedel i kundvagn, på kassans rullband eller i varukassen
- Enklare och snabbare tillredning hemma i köket
- Mindre åtgång av vatten och energi vid sköljning och skalning

Tvättningen, som är mycket skonsam, sker i samband med att potatisen sorteras och packas.

Enbart rent vatten utan tillsatser och med dricksvattenkvalitet används.

En tvättad potatis skall förvaras som vanligt, dvs. mörkt och svalt, gärna i kylskåpet