



weil's besser
schmeckt

wild

Frische Zwiebeln

- Kontrollierter integrierter Anbau = qualitativ hochwertige Produkte
- Täglich frisch geschält
- Lange Haltbarkeit
- Vielfältige Schnittvarianten
- Ganzjährige Liefersicherheit
- 100 % unbehandeltes Naturprodukt



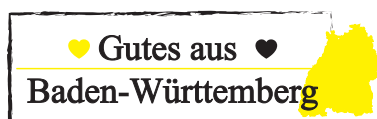
keine Konservierungsstoffe
keine Geschmacksverstärker
keine Antioxidationsmittel
keine Aromen

sowie der Verzicht auf Farbstoffe und Süßstoffe



Fruchtschonend ohne Vakuum

- Weniger Bruch der Außenschale
- Voller Geschmack - weniger Austritt des Zwiebelsaftes
- Gleichbleibende Haltbarkeit & Preis



wild ist ein traditionsreiches und fortschrittliches Familienunternehmen mit Sitz in Eppingen. Unsere Firmengruppe ist spezialisiert auf den Anbau und Vertrieb von Kartoffeln und Zwiebeln, sowie die Entwicklung und Herstellung von hochwertigen Kartoffel- und Feinkostsalaten und Convenience-Produkten.



weil's besser schmeckt



Weil's besser schmeckt – Ob ganz, in Scheiben oder Würfel wir können alles. So lässt sich schnell, ohne Tränen und ganz einfach etwas Leckeres zaubern, wie zum Beispiel Flammkuchen, Zwiebelsuppe, Rostbarten u.s.w. unsere Zwiebeln sind vielseitig einsetzbar.

Weißer Zwiebeln ganz
geschüttet, lose oder vakuumiert
auch in **Bio** Qualität



Weißer Zwiebeln in Würfel
5 mm und 10 mm



Weißer Zwiebeln in Scheiben
2 mm und 4 mm



Rote Zwiebeln ganz
geschüttet, lose oder vakuumiert
auch in **Bio** Qualität



Rote Zwiebeln in Würfel
5 mm und 10 mm



Rote Zwiebeln in Scheiben
2 mm und 4 mm



Frische Zwiebeln