

Bio-Batavia-Salat aus Österreich

Knackig wie Eisberg, zart wie Kopfsalat - Bio-Batavia bringt das Beste aus zwei Welten.

Bio-Batavia

Fakten

Reifung

- ◆ Angebaut in heimischem Bio-Feldbau - kurze Wege, lange Frische



Inhaltsstoffe

- ◆ Robuste Blätter, die auch nach dem Waschen knackig bleiben)

Bio-Anbau

- ◆ Ideal für Salate, Burger oder als knackige Unterlage für warme Speisen

Verarbeitung

- ◆ Die Textur ist weniger empfindlich als Kopfsalat, dabei zarter als Eisberg.

Unglaublich, was Bio-Batavia alles kann...

Bio-Batavia ist reich an wasserlöslichen Vitaminen wie Folsäure, Vitamin K und Beta-Carotin. Gleichzeitig liefert er Kalium, das für den Flüssigkeitshaushalt wichtig ist. Dank seiner Struktur ist er leicht verdaulich, aber trotzdem sättigend - perfekt für leichte Mahlzeiten oder Detox-Tage. Im Bio-Anbau bleibt er frei von Rückständen und behält seine natürliche Blattstruktur.



BIO FACT

Batavia wurde ursprünglich in Frankreich gezüchtet - heute wächst er auch in der Steiermark!



Frisch, fix, vielseitig: Bio-Batavia bringt Crunch in kreative Rezeptideen.



Bio-Batavia aus heimischem Anbau überzeugt durch zarte Blätter und robuste Frische. Optimal für Lose Präsentation mit Wurzeln.



Garantiert regional: Der Bio-Batavia wächst auf österreichischen Böden - sichtbar naturbelassen und rückstandskontrolliert - ein klares Verkaufsargument am Point of Sale.

TIPP!

Für längere Top-Qualität im Geschäft

- ◆ Den Bio-Batavia immer mit Wurzelansatz präsentieren - dieser verlängert die Frische sichtbar und nachhaltig. Am besten auf einem feuchtem Tuch oder Holzwohle platzieren und auf Plastikverpackungen verzichten.
- ◆ Idealerweise Bio-Batavia bei 4-6 °C lagern.
- ◆ Sichtbare Herkunft („Bio aus Österreich“): Verwendungstipps wie „Wrap-Star“ oder „Crunch im Burger“ steigern seine Relevanz.
- ◆ Gut kombinierbar mit Hummus, Toppings oder Sommerdips im Aktionsverbund.

pssst!

REZEPTIDEE



Batavia-Wraps mit Gemüse & Hummus

Große **Bio-Batavia-Blätter** als Wraps verwenden. Mit **Hummus** bestreichen, mit geraspelten **Karotten**, **Gurkenstreifen**, **Avocado** und **frischen Kräutern** füllen. Zusammenrollen, mit **Sesam** bestreuen. Ideal als leichter Snack, für Picknicks oder Lunchboxen. Auch für Kinder eine frische, gesunde Alternative zum Sandwich.