

Bio-Brokkoli

Ein grüner Alleskönner – Bio-Brokkoli stärkt sanft & schmeckt vielfältig.

Bio-Brokkoli

Reifung

- Schonend im Freiland gewachsen und zum optimalen Reifezeitpunkt geerntet

Bio-Anbau

- Bio-Anbau ohne synthetische Dünger oder Spritzmittel – für ein reines Naturprodukt.



Verarbeitung

- Knackige Struktur – ideal zum Kurzbraten, Dämpfen oder als Rohkost

Fakten

Inhaltsstoffe

- Besonders hoher Gehalt an sekundären Pflanzenstoffen (Sulforaphan, Flavonoide)

Der Bio-Brokkoli steckt voller gesunder Inhaltsstoffe

Brokkoli zählt zu den nährstoffreichsten Gemüsearten: Er liefert Vitamin C, K, Folsäure und den sekundären Pflanzenstoff Sulforaphan, der antioxidativ und zellschützend wirkt. Er unterstützt Entgiftungsprozesse im Körper, das Immunsystem und wirkt entzündungshemmend. Im Bio-Anbau ohne Pestizidreste besonders wertvoll für ernährungsbewusste Menschen.



TIPP!

Für längere Top-Qualität im Geschäft

- Brokkoli am besten kühl (4–6 °C) und trocken lagern.
- Blattansatz nicht abschneiden, da er vor dem Austrocknen schützt.
- Aufgrund seiner Ethylsensitivität nicht mit Äpfeln oder Tomaten gemeinsam lagern.
- Der Brokkoli kann in offenen Holzkisten mit Infokarten attraktiv präsentiert werden. Nutzen Sie Cross-Selling mit Tahini, Pasta, Reis oder asiatischer Würze – gern auch Rezeptkarte dazu auflegen!

pssst!

REZEPTIDEE



Brokkoli-Sesam-Stir-Fry

Bio-Brokkoli in Röschen teilen, 2 Minuten blanchieren. In **Sesamöl** mit **Knoblauch**, **Ingwer** und **Tamari** kurz anbraten. Mit **schwarzem Sesam** und **Frühlingszwiebeln** garnieren. Schmeckt solo oder mit **Reis** oder **Nudeln**. Tipp: Brokkolistiele schälen und mitverwenden – No Food Waste!



Frische, die überzeugt! Brokkoli ist nicht nur gesund, er überzeugt am POS auch mit seiner Optik.



Gesund genießen leicht gemacht! Rezeptideen wie dieses Brokkoli-Sesam-Stir-Fry motivieren zu mehr Gemüse auf dem Teller – perfekt für Infokarten am Regal.



Von Hand geerntet, ohne synthetische Zusätze – für ein Sortiment, das Transparenz, Qualität und Nachhaltigkeit vereint.