

„Safentaler Ursprung“ Bio-Champignons

Waldig im Aroma, regional in der Wurzel – Bio-Champignons aus dem Safental!

Bio-Champignons

Fakten

Bio-Anbau

- Champignons wachsen auf einem zertifizierten Kompost, der aus 100% biologischer Landwirtschaft stammt

Regionalität

- CO₂-reduzierte Produktion im Safental durch kurze Wege und moderne Technik



Ernte

- Ernte per Hand – täglich frisch, keine Nachreifung nötig

Reifung

- Besonders aromatisch dank langsamer Reifung bei konstantem Klima

Eine rundum saubere Alternative

Bio-Champignons enthalten wertvolle B-Vitamine, Kalium und Antioxidantien wie L-Ergothionein, das Zellschutz bietet. Sie sind kalorienarm, eiweißreich und unterstützen mit ihren Ballaststoffen die Verdauung. Ihr hoher Wasseranteil macht sie ideal für die leichte Küche – besonders als Alternative zu Fleischgerichten. Durch biologische Zucht ohne Pestizide ein rundum sauberes Lebensmittel.



BIO FACT

Champignons wachsen in völliger Dunkelheit – dafür aber in weniger als 10 Tagen.

Für längere Top-Qualität im Geschäft

- Die ideale Lagertemperatur ist 2–6 °C.
- Mit dem Herkunftshinweis „Safentaler Ursprung“ und saisonalen Rezepten können die Bio-Champignons emotionalisiert werden.
- Bio-Champignons sind gut kombinierbar mit Pasta, Risotto-Reis oder Kräutern als Thekenbunde. Eine Verkostung fördert den Abverkauf deutlich.

pssst! REZEPTIDEE



Bio-Champignon-Carpaccio mit Zitrone und Kräutern

Frische **Bio-Champignons** hauchdünn schneiden und auf einem Teller anrichten. Aus **Bio-Zitronensaft**, etwas **Abrieb**, **Olivenöl** und **Honig** ein Dressing rühren, mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken und über die Pilze träufeln. Mit frischem **Thymian** oder **Basilikum** bestreuen, nach Wunsch mit **Bio-Parmesan**, **Bio-Pinienkernen** oder **Bio-Rucola** verfeinern und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Gekühlt servieren – perfekt als Vorspeise oder Beilage an warmen Tagen.



Täglich frisch geerntet und von Hand sortiert – für echte Bio-Qualität im Naturkostregal.



Fein geschnitten, frisch serviert und voller Aroma – Bio-Champignons sind die stillen Stars der leichten Küche. Vielseitig, bekömmlich und ideal für warme Tage.



Mit allen Sinnen erleben – frische Bio-Champignons wecken Erinnerungen.