

## „Safentaler Ursprung“ Bio-Gurken

Knackfrisch aus dem Safental - Bio-Gurken mit ehrlicher Herkunft und vollem Geschmack!

### Bio-Gurke

### Fakten

#### Regionaler Anbau

- Angebaut im Safental – einer Region mit hoher Bio-Dichte und innovativer Gemüsekompetenz

#### Durch und durch Bio

- Im Tunnel gewachsen, mit natürlicher Nützlingsstrategie statt chemischer Schädlingsbekämpfung



#### Ernte

- Frisch geerntet in kurzen Intervallen – für höchste Qualität und Saftigkeit

#### Die besten Sorten

- Besonders geringer Bitterstoffgehalt durch selektive Sortenwahl

### Die Bio-Gurke: Nicht nur ein guter Flüssigkeitsspender

Bio-Gurken bestehen zu 95 % aus Wasser – ein idealer natürlicher Flüssigkeitslieferant. Die enthaltenen Bitterstoffe fördern die Verdauung, während Kalium den Wasserhaushalt reguliert. Durch ihren niedrigen Kaloriengehalt und hohen Ballaststoffanteil passen sie ideal in eine ausgewogene Ernährung. Regional, rückstandsfrei und frisch – ein echtes Leichtgewicht mit Mehrwert!



#### BIO FACT

Gurken gehören zu den ältesten Kulturpflanzen der Welt – schon im alten Ägypten beliebt!

### Für längere Top-Qualität im Geschäft

- Bio-Gurken sollten trocken, kühl (10–14 °C) und einzeln gelagert werden. Die Temperaturen sollte nicht unter 8 °C betragen, da das Aroma der Bio-Gurke sonst stark darunter leidet.
- Die Präsentation in offenen Warenkisten mit Herkunftshinweis „Safentaler Ursprung“ sowie die Kombination mit Rezeptkarten fördern den Abverkauf.
- Bio-Gurken eignen sich gut für Thekenplatzierungen neben Joghurt, Sauerrahm oder Kräutern.
- Die Schnittmuster-Ansicht einer Gurke zieht Aufmerksamkeit auf sich und regt zum Kauf an!

### pssst! REZEPTIDEE



#### Bio-Gurken-Kefir-Kaltschale

Eine große Safentaler **Bio-Gurke** schälen, entkernen, fein würfeln. Mit 300 ml **Bio-Kefir**, etwas **Zitronensaft**, frischem **Dill**, **Salz** & **Pfeffer** pürieren. Gekühlt servieren – erfrischend, probiotisch und perfekt als Sommer-Vorpeise. Optional mit **Hanfsemen** oder **Leinöl** toppen.



Frisch vom Feld geerntet – zart, saftig und mit voller Blüte.



Bio-Gurke trifft Sommerküche: ideal für kalte Suppen, Bowls und leichte Genussideen.



Bio-Gurken wachsen in Ruhe und mit ausreichend Platz heran – für zarte Schale, wenig Kerne und frisches Aroma. Perfekt für Naturkostkunden, die Qualität sehen wollen.