

Bio-Kürbisvielfalt aus Österreich

So schmeckt der Herbst –
Bio-Kürbisse aus dem Tullnerfeld

Bio-Kürbisse

Fakten

Anbau

- Bio-Kürbisse aus Österreich – aus nachhaltigem Anbau im Tullnerfeld

Haltbarkeit

- Schonend gebürstet statt gewaschen – für bessere Haltbarkeit

Verwendung

- Aromatisch, farbenfroh und vielseitig – für Suppe, Ofen & Süßes

Sortenvielfalt

- Beliebte Sorten: Hokkaido, Butternuss, Marble, Langer von Neapel & Ofenkürbisse



Besonderheiten

- Hoher Beta-Carotin-Gehalt & naturbelassene Schale

Was den Kürbis so gesund & besonders macht:

Kürbisse zählen zu den nährstoffreichsten Gemüsen im Herbst: Besonders Hokkaido, Butternuss und Langer von Neapel liefern wertvolles Beta-Carotin (Vorstufe von Vitamin A), Kalium, Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe. Sie sind kalorienarm, vielseitig – ideal für eine bewusste Ernährung im kalten Jahreszeit.



BIO FACT

Ein Kürbis ist botanisch gesehen eine Beere – genauer gesagt: die größte der Welt!

Für längere Top-Qualität im Geschäft

- Präsentieren Sie die Sortenvielfalt: Hokkaido, Butternuss, Marble, Langer von Neapel und Ofenkürbisse gemeinsam in offenen Körben oder Holzkisten inszenieren.
- Dekorieren mit Stroh, Maisblättern oder getrockneten Kräutern.
- Sortenkärtchen mit Rezepttipps machen die Vielfalt greifbar.
- Besonders beliebt: Kürbis als Geschenkidee mit Jute-tasche, Dip-Rezept oder Suppengewürz.

pssst!

REZEPTIDEE



Cremige Bio-Kürbis-Pasta mit Salbei

Bio-Hokkaido würfeln, in **Olivenöl** anbraten, mit etwas **Gemüsebrühe** und **Schlagobers** weich köcheln. Fein pürieren, mit **Salz**, **Pfeffer** und **Muskatnuss** abschmecken. **Pasta** (z. B. Tagliatelle) unterheben, mit frischen **Salbeiblättern** und gerösteten **Kürbiskernen** garnieren. Cremig, würzig und herbstlich!



Vom Feld direkt ins Fachgeschäft – unsere Bio-Kürbisse wachsen naturnah & voller Aroma.



Jede Sorte ein Charakter: Ob Hokkaido, Butternuss oder Neapolitaner – Kürbis bringt Vielfalt ins Regal.



Herbst auf dem Teller: Kürbis-Pasta mit gerösteten Kernen – unkompliziert, saisonal & richtig gut.