

Bio-Genuss zu Weihnachten
Bio-Rotkraut, -Birnen & -Äpfel



TIPP!

Bio-Obst & -Gemüse

Fakten

Immun-Power

- Bio-Rotkraut ist reich an anthocyanhaltigen Pflanzenstoffen – ideal für winterliche Immunstärkung

Bio-Birnen

- Birnen sind mild, saftig und vielseitig: roh, gebacken oder als süße Beilage zu Festtagsgerichten

Bio-Äpfel

- Äpfel eignen sich perfekt für Bratäpfel - ihr natürlicher Zucker karamellisiert wunderbar

Saisonal & Vielfältig

- Alle drei Produkte stammen aus saisonalem Anbau und punkten mit hoher Frische & Regionalität



Für längere Top-Qualität im Geschäft

Rotkraut, Äpfel und Birnen gemeinsam als „Weihnachts-Trio“ inszenieren – z. B. in Holzkisten mit Tannenzweigen, Sternanis oder Zimtstangen. Rezeptkarten wie „Bratäpfel leicht gemacht“ oder „Birnen als Festtagsbeilage“ direkt platzieren. Eine kleine Kostprobe (z. B. warmes Rotkraut oder Bratapfelwürfel) steigert Impulskäufe deutlich. Ein weihnachtliches Teamfoto vom Verkaufsteam daneben sorgt für Nähe, Emotion & Markenvertrauen.

- Thementisch „Weihnachten in Bio-Qualität“
- Rotkraut-Hälften mit Infokärtchen
- Bratapfel-Station: Apfel + Füllung + Rezeptkarte
- Birnen im Holzkistchen mit Wintergewürzen dekoriert
- Teamfoto als kleines Poster fürs Regal

Biologisch wertvolles in der Weihnachtszeit

Rotkraut liefert wertvolle Anthocyane und Vitamin C – ideal zur Winterzeit, um das Immunsystem zu unterstützen. Äpfel enthalten lösliche Ballaststoffe wie Pektin, die die Verdauung fördern und sättigend wirken. Birnen wiederum sind besonders mild und reich an Kalium, das den Flüssigkeitshaushalt unterstützt. In Bio-Qualität bedeutet das: weniger Rückstände, mehr Natürlichkeit – und echte Vitalstoffe für genussvolle Festtage.

BIO FACT
Wusstest du? Rotkraut ändert je nach Säuregehalt seine Farbe – von rot über violett bis blau!

pssst!
REZEPTIDEE



Festliche Bio-Bratäpfel mit Bio-Birnen-Nuss-Fülle

Bio-Äpfel entkernen und leicht aushöhlen. Eine reife **Bio-Birne** fein würfeln und mit gehackten **Bio-Nüssen**, **Bio-Zimt**, etwas **Bio-Honig** und **Bio-Zitronenschale** vermischen. Die Mischung in die **Bio-Äpfel** füllen, in eine Ofenform setzen und bei 180 °C ca. 25 Minuten backen. Warm servieren – am besten mit **Bio-Vanillejoghurt** oder einer Prise **Bio-Kakao**. Ein Weihnachtsduft, der den ganzen Raum erfüllt!



Saisonale Bio-Vielfalt: Bio-Rotkraut, -Birnen & -Äpfel – Klassiker, die jedes Weihnachtsmenü bereichern.



Von uns für euch: Das Inspeira-Team wünscht ein Weihnachtsfest voller Genuss, Wärme & echter Bio-Qualität.



Festlicher Genuss: Unsere Bio-Bratäpfel mit Bio-Birnen-Nuss-Fülle verbreiten weihnachtlichen Duft & Wärme.