

Bio-Clementinen aus Italien & Spanien

Süße Sonne für kalte Tage –
Bio-Früchte mit Charakter

Bio-Clementine

Fakten

Herkunft

- Saisonfrucht aus dem Süden Italiens und Spanien – erntefrisch & unbehandelt

Die Natur schmecken

- Ohne Wachs & ohne Konservierungsmittel – die Schale ist naturbelassen

Geschmack

- Natürlich süß, mit feiner Säure und hohem Saftgehalt



Inhaltsstoffe

- Reich an Vitamin C, perfekt für Herbst & Winter

Genuss

- Leicht schälbar – ideal für Kinder & Zwischendurch

Für längere Top-Qualität im Geschäft

- Clementinen lose in Holzkisten oder Körben platzieren – idealerweise neben frischem Fenchel oder Nüssen.
- Eine kleine Schälhilfe und Verkostungsstücke erhöhen die Kaufbereitschaft.
- Auf „unbehandelt“ hinweisen!
- Besonders wirksam: Clementinen mit Minzweig oder Rosmarin dekorieren – das steigert Frischeindruck & Wertigkeit.

TIPP!

pssst!

REZEPTIDEE



Bio-Clementinen-Wintersalat mit Fenchel & Oliven

Fenchel fein hobeln, Clementinen filetieren. Mit schwarzen Oliven, Olivenöl, etwas Zitronensaft, Pfeffer und Salz marinieren. Mit Petersilie oder Minze bestreuen – frisch, aromatisch und voller Vitamine. Ein idealer Wintersalat zum Lunch oder als leichte Vorspeise.

Der unbehandelte Vitamin-Boost

Bio-Clementinen sind natürliche Vitaminspender: Schon zwei Stück decken fast den Tagesbedarf an Vitamin C – gut fürs Immunsystem und die Zellabwehr. Die enthaltenen Flavonoide wirken antioxidativ und unterstützen die Gefäßgesundheit. Weil unsere Bio-Clementinen unbehandelt sind, können auch Schale und Zesten bedenkenlos verwendet werden – z. B. für Tee, Gebäck oder Gewürzmischungen.



BIO FACT

Clementinen sind eine Kreuzung aus Mandarine & Orange – süßer als beide Elternteile.



Süß, saftig, einfach zu schälen – Bio-Clementinen sind der Winterklassiker für Groß & Klein



Bio zum Anbeißen – Clementinen machen Freude, stärken das Immunsystem und schmecken der ganzen Familie.



Sonnengereift & handverlesen: Unsere Bio-Clementinen stammen aus ausgewählten Partnergärten