

Bio-Neujahrs-Kombination

Bio-Brokkoli, -Karotte & -Champignon

Bio-Obst & -Gemüse

Fakten

Bio-Brokkoli

- Bio-Brokkoli liefert wertvolle Vitamine und sekundäre Pflanzenstoffe

Bio-Karotten

- Bio-Karotten sind ballaststoffreich und fördern die Verdauung

Bio-Champignons

- Bio-Champignons sind kalorienarm, eiweißreich und vielseitig

Bio durch und durch

- Bio-Anbau ohne chemisch-synthetische Rückstände

Gemeinsame Power

- Gemeinsam sorgen sie für Sättigung, Volumen und Geschmack



Frische ins neue Jahr – leicht, lebendig & natürlich bio

Die Feiertage waren genussvoll – jetzt darf es wieder leichter werden. Nach Advent, Weihnachten und Silvester sehnen sich viele nach frischer Energie, klaren Routinen und einem guten Bauchgefühl. Bio-Obst und -Gemüse sind dafür der ideale Begleiter: Sie liefern Vitamine, Ballaststoffe und natürliche Leichtigkeit – ganz ohne Verzicht. Ein bewusster Neustart beginnt nicht mit strengen Regeln, sondern mit einfachen, guten Entscheidungen. Wer jetzt zu Bio greift, unterstützt Verdauung, Immunsystem und Wohlbefinden – und schafft eine Basis, um motiviert ins neue Jahr zu starten.



Pur & frisch: Drei Bio-Gemüse, ein Ziel: Leichter Genuss und neue Routinen nach den Feiertagen.

Für längere Top-Qualität im Geschäft

Platzieren Sie Bio-Brokkoli, -Karotten und -Champignons gemeinsam als „Jänner-Neustart-Kombination“. Diese Trio-Logik nimmt Kund:innen die Entscheidung ab und fördert Kombikäufe. Ergänzen Sie Bio-Salat, Bio-Zitronen oder Bio-Joghurt für einfache Bowl-Varianten. Rezeptkarten mit Botschaften wie „3 Gemüse – 1 leichtes Gericht“ schaffen Orientierung und ersetzen komplizierte Ernährungstipps.

Gesund mit Bio

Bio-Gemüse wirkt besonders gut im Zusammenspiel. Brokkoli unterstützt den Stoffwechsel, Karotten bringen sanfte Sättigung und Champignons liefern pflanzliches Eiweiß bei geringer Kalorienzahl. Gemeinsam versorgen sie den Körper nach den Feiertagen mit Ballaststoffen, Vitaminen und Leichtigkeit – ideal für einen Neustart, der nicht verzichtet, sondern ausgleicht.

pssst!

REZEPTIDEE



Jänner-Neustart-Bowl

Bio-Brokkoli in Röschen teilen und kurz dämpfen. **Bio-Karotten** grob hobeln, **Bio-Champignons** in **Bio-Olivenöl** anbraten. Alles auf frischem **Bio-Blattsalat** anrichten. Aus **Bio-Joghurt**, **Bio-Zitronensaft**, etwas **Bio-Tahini**, Salz und Pfeffer ein cremiges Dressing rühren. **Mit Bio-Kräutern** toppen. Warm, leicht und vielseitig – perfekt für Mittag oder Abend.



Einfach gemacht: Bio-Gemüse kurz zubereitet – perfekt für den bewussten Start ins neue Jahr.



Leicht ins neue Jahr: Die Jänner-Neustart-Bowl bringt Bio-Gemüse sanft und genussvoll zurück auf den Teller.