

Frische, die weiter wächst.

Bio-Topfkräuter (Basilikum & Petersilie)

Warum jetzt kaufen?

Fakten

- ◆ länger haltbar als Schnittware
- ◆ mehrfach erntbar
- ◆ intensiver Geschmack
- ◆ weniger Food Waste



Organic Development Goals (ODGs)

GESUNDHEIT & WOHLERGEHEN

Frische Bio-Kräuter bringen Geschmack und Vitalstoffe auf den Teller.



TIPP!

Bio-Kräuter nicht abschneiden – zupfen! So wächst die Pflanze weiter nach.

pssst!

MINI-REZEPT



Schnelles Bio-Kräuter-Pesto

Bio-Basilikum & Bio-Petersilie mit Bio-Öl, Bio-Nüssen und Salz mixen. Perfekt zu Bio-Pasta, -Brot oder -Gemüse.

Bio-Herkunft

Bio-Topfkräuter sind lebende Produkte – sie wachsen weiter, auch zuhause. Bio-Anbau sorgt für intensiven Geschmack und natürliche Vitalität.

😊
WER BIO-BASILIKUM HAT,
BRAUCHT KEINEN
GRÜNEN DAUMEN -
NUR WASSER.



Schnell und einfach: Mit dem Mini-Rezept Bio-Pesto aus frischen Bio-Topf-Kräutern selber herstellen und genießen!



Immer bedenken: Bio-Topfkräuter wachsen länger, wenn sie nicht geschnitten sondern gezupft werden.