

FrISCHE wÄCHST im Safental.

Knackige Bio-Gurken mit ehrlicher Herkunft - frisch geerntet, mild im Geschmack und sofort küchenbereit.)

Warum jetzt kaufen?

Fakten

- ♦ Frisch aus österreichischem Bio-Anbau
- ♦ Knackig, mild und vielseitig einsetzbar
- ♦ Ideal für Salat, Jause, Bowls und kalte Küche
- ♦ Kurze Wege sichern Frische und Geschmack



Organic Development Goals (ODGs)

GESUNDHEIT & WOHLERGEHEN

Frisches Bio-Gemüse bringt Leichtigkeit, Wasser und natürliche Vielfalt auf den Teller.



„Bei Gurken zählt jeder Tag - nur was frisch geerntet wird, bleibt richtig knackig.“



Für knackige und natürliche Vielfalt auf dem Teller oder einfach als Snack!



Die Bio-Gurken aus dem Safental zeichnen sich durch einzigartiges Know-how im Anbau, Transportwegen und Kulturführung aus - Diese Qualität schmeckt man!

GURKEN BLEIBEN COOL - ABER BITTE NICHT UNTER 8 GRAD.

TIPPI!

Bio-Gurken mögen es kühl, aber nicht zu kalt. Ideal sind 10-14 °C. Unter 8 °C kann das Aroma leiden. Am POS wirken sie besonders stark in offenen Kisten - mit Herkunftshinweis „Safentaler Ursprung“ und einer Rezeptidee für kalte Sommerküche.

pssst!

MINI-REZEPT



Bio-Gurken-Kefir-Kaltschale

Bio-Gurke grob würfeln. Mit Bio-Kefir, Zitronensaft, Dill, Salz und Pfeffer fein mixen. Gut gekühlt servieren. Wer mag, ergänzt Leinöl, Hanfsamen oder Minze. Schmeckt als leichte Vorspeise, schneller Mittags-snack oder frische Sommer-Schale.

Da wächst mehr als Gemüse

Im Safental entstehen Bio-Gurken mit viel Erfahrung, kurzen Wegen und sorgfältiger Kulturführung. Im geschützten Tunnel wachsen sie unter kontrollierten Bedingungen, mit Nützlingen und regelmäßiger Ernte für frische Qualität.



Egal ob als Mittagssnack oder frische Sommer-Schale - Die Bio-Gurken-Kefir-Kaltschale ist immer ein Highlight!