

## FrISCHE Köpfe aus der Steiermark.

Bio-Batavia, Grazer Krauthäuptel & roher Eichblatt

### Warum jetzt kaufen?

### Fakten

- Tagesfrisch geerntet – für knackige Blätter & vollen Geschmack
- Drei Sorten, drei Charaktere: knackig, traditionell & farbenfroh
- Bio-Freilandanbau sorgt für natürliche Reifung & kurze Wege
- Ideal für Sommersalate, Bowls, Burger & leichte Jausen



### Organic Development Goals (ODGs)

#### GENUSS & FREUDE

Drei Bio-Salate, drei Charaktere: Bio-Vielfalt bringt Farbe, Frische und Freude auf den Teller.



## ZITAT

„Ein Salat sagt uns, wann er bereit ist. Man muss nur genau hinschauen.“

– Bernhard Gogg

pssst!

### MINI-REZEPT



#### Bio-Salat-Tacos mit Bio-Käferbohnen-Hummus

Bio-Batavia- und Bio-Eichblattblätter als kleine Tacos verwenden. Für den Hummus gekochte Bio-Käferbohnen mit Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch, Salz und etwas Kreuzkümmel cremig mixen. In die Blätter füllen, mit feinen Streifen vom Grazer Bio-Krauthäuptel, Bio-Radieschen, Bio-Kürbiskernen und Bio-Kräutern toppen. Frisch, steirisch und perfekt zum Teilen.

### Bio-Herkunft

In Premstätten kultiviert Bernhard Gogg mit viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl frISCHE Bio-Salate. Batavia bringt Biss, der Grazer Krauthäuptel steirische Tradition und roter Eichblatt Farbe auf den Teller. Geerntet wird zum richtigen Zeitpunkt – damit die Salate frisch, vital und geschmackvoll im Bio-Fachhandel ankommen.



**SALAT HAT  
KÖPFCHEN –  
BESONDERS  
BIO!**



Bernhard Gogg baut in Premstätten Bio-Salate mit viel Erfahrung und echter Handschrift an.



Schon 1913 wurde der Grazer Krauthäuptel im Samenbuch erwähnt – ein Salat mit echter steirischer Geschichte.



Taco trifft Steiermark: Bio-Salatblätter mit cremigem Käferbohnen-Hummus.