

Frische, die nach Sommer duftet.

Bio-Orangen, -Zitronen, -Limetten und -Grapefruits.

Warum jetzt kaufen?

Fakten

- Ideal für Wasser, Limonaden, Salate und leichte Sommerküche
- Vier Sorten, vier Aromen: süß, sauer, spritzig und herb
- Die Schale kann bei Bio-Qualität bewusst mitverwendet werden



Da kommt Frische ins Glas

Bio-Zitrusfrüchte reifen in sonnenreichen Regionen und entwickeln dort ihr intensives Aroma. Orangen bringen Süße, Zitronen klare Säure, Limetten spritzige Frische und Grapefruits eine feinherbe Note. Gemeinsam machen sie aus einfachen Sommergerichten und Getränken echte Frischemomente.

Organic Development Goals (ODGs)

GENUSS UND FREUDE

Bio-Zitrus bringt Farbe, Duft und Leichtigkeit in den Alltag – und macht aus Wasser, Salaten und Desserts frische Sommermomente.

15 Genuss und Freude



Bio-Zitrus trocken, luftig und nicht zu kalt lagern. Beschädigte Früchte regelmäßig aussortieren. Am POS wirken Orangen, Zitronen, Limetten und Grapefruits besonders stark als farblich gemischte Sommerfläche – ideal kombiniert mit Minze, Ingwer, Mineralwasser oder Rezeptkarten für hausgemachte Limonade.

TIPPI!

„Vier Früchte, ein Gefühl: Bio-Zitrus macht aus Wasser, Salat und Dessert sofort Sommer.“

pssst!

MINI-REZEPT



Bio-Zitrus-Sommerwasser

Bio-Orange, Bio-Zitrone, Bio-Limette und etwas **Grapefruit** in dünne Scheiben schneiden. Mit frischer **Minze**, Eiswürfeln und gekühltem Wasser oder Mineralwasser in eine Karaffe geben. 10 Minuten ziehen lassen. Wer es milder mag, ergänzt einen Schuss **Apfelsaft**. Erfrischend, einfach und perfekt für heiße Tage.



ZITRUS IST SONNE MIT SCHALE.



Bio-Orangen, -Zitronen, -Limetten und -Grapefruits reifen unter der Sonne zu intensivem Aroma.



Einfach in Scheiben schneiden, mit Minze und Wasser aufgießen – fertig ist der Bio-Sommerdrink.



Bio-Zitrus bringt Farbe und Duft ins Regal – perfekt für sommerliche Frischeaktionen.