

Safentaler Ursprung

Roter & Gelber Bio-Blockpaprika

Warum jetzt kaufen?

Fakten

- Regional aus der Steiermark.
- Knackig, saftig und natürlich süß
- Perfekt zum Grillen, Füllen oder für Salate
- Frisch geerntet in bester Bio-Qualität



„Unsere Bio-Paprika dürfen in Ruhe unter der steirischen Sonne reifen – das schmeckt man bei jedem Bissen.“

REGIONAL.
BIO.
PERFEKT FÜR
DEN GRILL.



Bio-Paprika mit Käse: Sommergenuss vom Grill

TIPP!

Bio-Paprika halbieren, mit etwas Olivenöl bestreichen und direkt auf den Grill legen. So entfaltet sich ihr besonders süßes Aroma.

Safentaler Ursprung – Bio-Gemüse aus der Steiermark.

Regional angebaut, nachhaltig produziert und mit viel Sorgfalt geerntet.



pssst!

MINI-REZEPT



Gefüllte Bio-Grillpaprika

Mit Bio-Frischkäse, Bio-Kräutern und etwas geriebenem Bio-Käse füllen und 15 Minuten grillen – einfach, aromatisch und sommerlich.

Organic Development Goals (ODGs)

GENUSS & FREUDE

Mit regionalem Bio-Paprika entstehen einfache Gerichte voller Geschmack und Lebensfreude.



Knackig-frisch für Jung & Alt



Sonnengereift im Safental