

Süß. Fruchtig. Einfach Sommer.

Safentaler Ursprung Bio-Cherry-Tomaten
– kleine Früchte mit großem Geschmack.

Warum jetzt kaufen?

Fakten

- Pflückreif geerntet
- Intensives Süße-Säure-Aroma
- Regional aus dem Safental
- Perfekt zum Naschen, Grillen und für Salate



Da wächst mehr als Gemüse

Im Safental reifen unsere Bio-Cherry-Tomaten langsam an der Pflanze. Die vielen Sonnenstunden, lebendige Böden und kurze Transportwege sorgen für ein außergewöhnlich ausgewogenes Süße-Säure-Spiel.

„Tomaten brauchen Zeit. Erst dann entsteht dieser Geschmack, den man nicht erklären muss – nur kosten.“


**BOTANISCH
GESEHEN IST
DIE TOMATE
EINE BEERE.**



Bio Anbau im Safental: Sonnengereift, lebendige Böden und kurze Transportwege.



Caprese? Ja, aber bitte auf steirisch. Probiere das steirische Caprese Rezept und entdecke wie gut die Steiermark schmecken kann.



Bio-Cherrytomaten werden erst geerntet, wenn auch die letzte Tomate rot ist. Und das schmeckt man auch.

TIPP!

Cherry-Tomaten niemals im Kühlschrank lagern. Bei Zimmertemperatur bleiben Aroma, Süße und Duft deutlich intensiver.

pssst!

MINI-REZEPT



Caprese auf steirisch

Bio-Cherry-Tomaten halbieren, mit steirischem Bio-Schafkäse, frischem Bio-Basilikum und geröstetem Bio-Kürbiskernöl vermengen. Mit Bio-Kürbiskernen bestreuen und mit frischem Bio-Bauernbrot servieren.

Organic Development Goals (ODGs)

GESUNDHEIT & WOHLERGEHEN

Lycopin: der natürliche Zellschützer.

Tomaten zählen zu den wichtigsten natürlichen Quellen für Lycopin. Dieser antioxidative Pflanzenstoff schützt die Körperzellen vor oxidativem Stress und wird mit der Unterstützung von Herz und Gefäßen in Verbindung gebracht. Besonders reife Tomaten enthalten viel davon.

