

Ein Biss. Und der Sommer ist da.

Saftig, süß und biologisch gewachsen – auf Böden voller Leben.

Bio-Wassermelonen

Fakten

- Humusreiche Bio-Böden speichern Wasser und fördern das Bodenleben.
- Über 90 % Wasser – natürlicher Durstlöscher.
- Vollreif geerntet für intensiven Geschmack.
- Bio-Anbau stärkt Bodenleben, Blühvielfalt und natürliche Kreisläufe.
- Kurze Transportwege sorgen für maximale Frische.



Wassermelone, ja – aber Bio!

Bio-Wassermelonen bestehen zu über 90 % aus Wasser und liefern Vitamin C sowie Lycopin. Im biologischen Anbau werden lebendige Böden durch Humusaufbau und natürliche Kreisläufe gefördert. Ein gesunder Boden bildet die Grundlage für aromatische, hochwertige Lebensmittel.

SCHON HIPPOKRATES
EMPFAHL WASSERME-
LONEN ALS NATÜRLICHE
ERFRISCHUNG
BEI SOMMER-
HITZE.



Schnell und erfrischend:
Bio-Melonen-Feta-Salat.



Bio-Wassermelonen sonnengereift in Österreich.

TIPP!

Ganze Früchte aufmerksamkeitsstark präsentieren, halbierte Melonen gekühlt zeigen und Probierwürfel anbieten. Ideal in Kombination mit Feta, Minze und Grillprodukten.

pssst!

MINI-REZEPT



Bio-Melonen-Feta-Salat

500 g Bio-Wassermelone würfeln, mit 150 g Bio-Feta, frischer Bio-Minze, Bio-Limettensaft und gerösteten Bio-Kürbiskernen vermengen. Mit Pfeffer abschmecken.

Organic Development Goals (ODGs)

LEBENDIGE BÖDEN

Gesunde Böden speichern Wasser, fördern das Bodenleben und schenken Pflanzen natürliche Kraft. Bio beginnt unter der Oberfläche.



Sommer in nur einem Bissen!