

Bio-Gemüse auf den Grill.

Bio-Zucchini, Bio-Melanzani, Bio-Champignons und Bio-Avocado für köstlichen Bio-Grillgenuss.

Bio-Grillgemüse

Fakten

- Bio-Zucchini: Mild, saftig und ideal für Grillspieße oder gefüllt.
- Bio-Melanzani: Entwickeln eine würzige, fleischige Konsistenz.
- Bio-Champignons: Wachsen auf zertifiziertem Bio-Kompost aus 100 % biologischer Landwirtschaft.
- Bio-Avocados: Werden auf dem Grill besonders cremig und aromatisch.



Bio-Grillgemüse mit echtem Mehrwert!

Bio-Zucchini liefern Kalium und sind kalorienarm. Bio-Melanzani enthalten wertvolle Antioxidantien. Bio-Champignons liefern B-Vitamine und Mineralstoffe. Bio-Avocados enthalten hochwertige ungesättigte Fettsäuren und Ballaststoffe. Bio bedeutet zusätzlich kontrollierte Qualität und eine Landwirtschaft, die Böden, Artenvielfalt und Menschen schützt.


SCHON DIE
RÖMER GRILLTEN
MELANZANI ÜBER
OFFENEM FEUER -
HEUTE ERLEBT BIO-
GRILLGEMÜSE EIN
COMEBACK.



Perfektes Timing: Unsere Bio-Zucchini sind perfekt zur Grill-Saison reif!



Bio-Genuss auf den Teller. Ganz einfach auf den Grill geben und das Bio-Gemüse zum Star der Saison machen.



Bio-Gemüse eignet sich auch perfekt für vegetarische Spieße.

TIPP!

Präsentieren Sie Bio-Zucchini, Bio-Melanzani, Bio-Champignons und Bio-Avocados gemeinsam als Bio-Grillpaket. Ergänzen Sie Bio-Olivenöl, Kräuter, Grillkäse, Dips und Gewürze für Cross-Selling.

pssst!

MINI-REZEPT



Mediterrane Bio-Grillplatte

Bio-Zucchini und Bio-Auberginen in Scheiben schneiden, Bio-Champignons ganz lassen oder mit Bio-Frischkäse füllen, Bio-Avocados halbieren und entkernen. Alles mit Bio-Olivenöl, Bio-Knoblauch, -Rosmarin und -Thymian marinieren. Grillen, bis schöne Röstaromen entstehen. Bio-Avocados mit Meersalz, Chili und Zitronensaft servieren.

Organic Development Goals (ODGs)

ZERTIFIZIERTE QUALITÄT

Bio tut der Natur gut.
Bio tut dem Menschen gut.

