

Bio-Zwiebeln & Bio-Schalotten aus Österreich.

Zwei Knollen – zwei Charaktere.

Zwiebel: kräftig & vielseitig. Schalotte: fein & aromatisch.

BIO-ZWIEBEL

Fakten

- gelb, rot und weiß
- kräftig bis mild-würzig
- roh, gebraten, geschmort oder geröstet
- ein echter Allrounder für die tägliche Küche

BIO-SCHALOTTE

- feiner und dezenter im Geschmack
- aromatisch mit leichter Süße
- ideal für Dressings, Saucen und feine Gerichte
- besonders gut zum Schmoren und Karamellisieren



Herkunft, die Geschmack hat

Unsere Bio-Zwiebeln und Bio-Schalotten kommen aus Österreich. Lukas Breuer liefert gelbe und rote Bio-Zwiebeln, Artner Bioprodukte die Bio-Schalotten. Ergänzt wird das Sortiment durch österreichische weiße Bio-Zwiebeln. Kurze Wege und nachvollziehbare Herkunft machen aus einem alltäglichen Küchenprodukt ein Bio-Produkt mit Profil. Denn Zwiebel ist nicht gleich Zwiebel – und eine Schalotte erst recht nicht.

LANGSAM GEGART
ENTWICKE
LN ZWIEBELN
UND SCHALOTTEN
EINE ÜBERRASCHEND
MILDE SÜSSE.

TIPP!

Zwiebeln und Schalotten gemeinsam präsentieren.

Der direkte Vergleich macht den Unterschied verständlich: „kräftig & vielseitig“ versus „fein & aromatisch“. Gelbe, rote und weiße Zwiebeln nebeneinander bringen zusätzlich Farbe in die Präsentation. Cross-Selling mit Olivenöl, Balsamico, Kräutern oder Käse macht daraus eine kleine Genusswelt. Eine Rezeptkarte mitnehmen lassen – und aus dem Basisprodukt wird eine konkrete Kochidee.

pssst!

MINI-REZEPT



Ofen-Bio-Zwiebeln & -Schalotten mit Bio-Apfel-Balsamico

2 Bio-Zwiebeln und 6 Bio-Schalotten schälen, Zwiebeln in Spalten schneiden. Mit **Olivenöl**, 1 EL **Apfel-essig**, 1 TL **Honig**, **Salz**, **Pfeffer** und **Thymian** vermengen. Bei 190 °C ca. 30 Minuten rösten, bis die Ränder karamellisieren. Mit gehackten **Walnüssen** und etwas **Petersilie** servieren. Schmeckt warm als Beilage – oder kalt mit **Ziegenkäse** auf **geröstetem Brot**.

Organic Development Goals (ODGs)

ZERTIFIZIERTE QUALITÄT

Kontrollierte Bio-Qualität und österreichische Herkunft schaffen Transparenz vom Feld bis ins Regal.



Bio-Zwiebel aus kontrollierter Landwirtschaft schafft Transparenz quer durch die gesamte Lieferkette.



Schnell und aromatisch: Bio-Schalotten & -Zwiebel aus dem Ofen.



Zwiebel oder Schalotte? Kräftig kochen: Zwiebel. Fein abschmecken: Schalotte.