



Bio Gemüse



Gemüse

Suppengemüse

Pastinaken

Karotten

Knoblauch



Bio Knoblauch

Der getrocknete BIO Knoblauch hat sehr viele Vorteile, von der langen Haltbarkeit über die einfache Verwendung bis hin zu platzsparenden Aufbewahrungsmöglichkeiten. Der kulinarische Wert des Knoblauchs liegt in seiner einzigartigen Würzkraft. Den getrockneten BIO Knoblauch sollte man in einer guten Küche immer vorfinden. Knoblauch verfeinert nämlich nicht nur zahlreiche Speisen, er besitzt außerdem eine ganze Fülle an guten und gesunden Eigenschaften: er hilft beispielsweise bei Magen- und Darmbeschwerden, beugt Alterserscheinungen vor und fördert die Gesundheit.

Verwendung

Der BIO Knoblauch harmonisiert geschmacklich hervorragend mit Fleischgerichten und passt besonders gut zu Suppen, Salaten, Saucen, Eintöpfen und Bohnengerichten. Oder man nutzt einen Mörser und macht aus dem getrockneten Knoblauch einfach Knoblauchpulver oder Knoblauchgranulat, mit dem man allerlei Speisen würzen kann. **Haltbar: 6 Monate ab Abfüllung.**

Reikersdorfer Bioprodukte

Produkte



Suppengemüse
100g



Pastinaken
40g



Karotten
40g



Knoblauch
20g

Kontakt

Reikersdorfer Bioprodukte

Leopold Reikersdorfer
Greinöd 1/3
3364 Neuhofen an der Ybbs

Telefon: +43 7475 564 81
Fax: +43 7475 564 81 31
E-Mail: leopold@reikersdorfer.info

www.mosti.at
www.wohlfuehlessig.at



BIO Gemüse

getrocknet

Reikersdorfer Bioprodukte



Bio Gemüse



Bio Gemüse



Bio Gemüse

Suppengemüse

Pastinaken

Karotten

Knoblauch

getrocknet



Suppengemüse

Pastinaken

Karotten

Knoblauch



Suppengemüse

Pastinaken

Karotten

Knoblauch



Bio

Bio Suppengemüse

Unser BIO Suppengemüse besteht aus BIO Karotten, BIO Pastinaken und BIO Lauch. Diese hervorragende Kombination eignet sich perfekt als Einlage von Suppen. Die Karotten verleihen einen süß-kraftigen Geschmack, kombiniert mit der süß-würzigen Pastinake und dem leicht zwiebelähnlichen Aroma des Lauches entsteht so ein herrlicher Genuss.

Verwendung

Das BIO Suppengemüse wird als Einlage für eine klare Suppe verwendet. Der große Vorteil vom getrockneten BIO Gemüse ist, dass es auch geöffnet lange haltbar ist, und man immer wieder kleine Mengen verwenden kann. Man kann aber auch das ganze Päckchen von 100g nehmen, das für 4 Liter Suppe reicht. Bitte bedenken Sie, dass das BIO Gemüse beim Aufkochen wieder die natürliche Größe annimmt. **Haltbar: 6 Monate ab Abfüllung.**

Bio Pastinaken

Die getrockneten BIO Pastinaken schmecken süß-nussig und würzig-scharf. Sie verfügen über einen sehr hohen Gehalt an Vitamin C, E, B2, Folsäure, Kalium, Magnesium und Zink. Aufgrund ihres milden Geschmacks und der guten Verträglichkeit werden die Pastinaken als Schonkost oder für Kleinkinder als Brei verwendet. Unsere BIO Pastinaken sind nicht geschält, da sie auch sehr viele Vitamine unter der Schale besitzen, wie zum Beispiel Äpfel.

Verwendung

Die getrockneten BIO Pastinaken verwendet man als Knabbergemüse, sie können aber auch als Würz- und Suppengemüse und für Gewürzmischungen verwendet werden. Außerdem werden sie häufig als Beilage von Fisch und Fleisch als Brei zubereitet. **Haltbar: 6 Monate ab Abfüllung.**

Bio Karotten

Unsere getrockneten BIO Karotten schmecken fast noch süßer als die frischen Rübchen. Durch das Entziehen des Wassers wird die Konzentration der Inhaltsstoffe extrem verstärkt, allen voran Zucker, dazu aber auch ätherische Öle, Zitronensäure, Apfelsäure und andere Fruchtsäuren. Durch den hohen Vitamingehalt und die erfrischende Süße gelten Karotten als das klassische Knabberprodukt bei Diäten. Unsere getrockneten BIO Karotten sind nicht geschält, da sehr viele wertvolle Vitamine und Nährstoffe unter der Schale sitzen.

Verwendung

Die getrockneten BIO Karotten kann man als Knabbergemüse oder im Müsli verwenden. Außerdem beleben sie jede Salatdekoration und runden den Geschmack dabei noch ab. Man kann sie auch als Suppeneinlage anwenden. **Haltbar: 6 Monate ab Abfüllung.**