

Der Nützing



KLEINES POWERPAKET

Die Weintraube ist eine der ältesten Obstsorten und stammt ursprünglich aus Transkaukasien und Mittelasien.

Ob roh als Snack, getrocknet als Rosinen, als Wein oder Saft oder in diversen Süßspeisen verarbeitet, erfreut sich die Frucht großer Beliebtheit. Aber nicht nur kulinarisch, sondern auch gesundheitlich haben Weintrauben einiges zu bieten:

Sie enthalten viele wertvolle Pflanzenstoffe, die sich auf unser Herz und unseren Kreislauf positiv auswirken können.

Weintrauben sind aber nicht nur ein leckerer Obstsnack, sondern eignen sich tiefgekühlt für fruchtige Eiswürfel. Hierfür sollten ausschließlich Bio-Trauben verwendet werden, da die konventionell angebauten Weintrauben zum sogenannten „Dreckigen Dutzend“ gehören, also zu den 12 Obst- und Gemüsesorten mit der höchsten Pestizidbelastung.

Derzeit kommen unsere Bio-Weintrauben aus Italien, aber auch aus Österreich.

TRAUBEN WEISS PALATINA

Die ovale Traubensorte hat eine goldgelbe Farbe und besticht mit ihrem süß-fruchtigen Geschmack.

TRAUBEN BLAU MUSKAT BLEU

Das Fruchtfleisch der Traubensorte Muskat Bleu ist tiefblau und hat, wie der Name schon verrät ein starkes Muskataroma.

TRAUBEN WEISS VICTORIA

Die länglichen Victoria-Weintrauben besitzt ein relativ festes und süßes Fruchtfleisch.

TRAUBEN WEISS KERNLOS SUBLIMA

Die süße und saftige Traube Sublima besitzt mittelgroße, knackige Beeren, die meist hellgrün gefärbt sind.

TRAUBEN ROT KERNLOS CRIMSON

Crimson ist eine kernlose Weintraube, mit kleinen, festen und dünn-schaligen Früchten. Sie überzeugt mit ihrem süß-säuerlichem Geschmack.

TRAUBEN ROT RED GLOBE

Die kernarmen Trauben der Red Globe sind relativ groß gewachsen und besitzen eine knackige Schale. Geschmacklich sind sie eher süß.

NEU



aus Österreich: Apfel „Santana“, Trauben weiß „Franziska“, Chinakohl, Erdäpfelrarityäten „St.Galler/Violetta“

aus der eigenen Bio-Landwirtschaft: Rettich schwarz, Kohlrabi blau

AKTION

Apfel „Gala“, Kürbis „Hokkaido“ aus Österreich

Süßkartoffel orange aus Spanien



ABA Mediterranea

Unsere italienische Bio-Trauben stammen von ABA Mediterranea aus der Provinz Matera in der italienischen Region Basilikata (Süditalien).

Lagertipp

Trauben, die bald gegessen werden, können bei Zimmertemperatur gelagert werden. Will man größere Mengen auf Vorrat lagern, sollten diese am besten in den Kühlschrank gegeben werden. Vor dem Verzehr sollen sie aber rund eine Stunde vorab aus dem Kühlschrank genommen werden, damit sie ihr volles Aroma entfalten können.

ERDÄPFELRARITÄTEN „HEIDEROT“

UNSERE RARITÄTEN

LILA RETTICH AUS DER EIGENEN BIO-LANDWIRTSCHAFT



Die Erdäpfelrarität Heiderot besitzt eine rötliche Schale, sowie ein rot-marmoriertes Fruchtfleisch.

Verarbeitung: Das leicht buttrige Aroma der Heiderot Erdäpfel kommt am besten im Salat, als Bratkartoffel oder bei Wedges zur Geltung. Die rote Farbe des Erdäpfels sorgt auf jeden Fall für ein optisches Highlight.

Lagerung: Diese Sorte am besten kühl, dunkel und trocken lagern. So hält sie sich am längsten.

Das deutsche Wort Kartoffel leitet sich vom italienischen Begriff "Tartufolo" ab, was so viel heißt wie "kleine Trüffel".



Rettich-Saft gilt schon seit vielen Jahrhunderten als Hausmittel gegen Gicht, Rheuma, Husten und Heiserkeit.

Die lila Rettich Rarität "Blauer Herbst und Winter" ist eine schmackhafte Spezialität aus unserer eigenen Bio-Landwirtschaft. Die Wurzel punktet mit vielen wertvollen Vitaminen und hat nur einen geringen Fett- und Kaloriengehalt.

Verarbeitung: Sein frisches, sehr würziges Aroma sorgt besonders bei Salaten, als Rohkost oder in Suppen für das gewisse Extra am Teller.

Gut zu wissen: Die Schärfe des Rettichs stammt von den enthaltenen Senfölen, die einen positiven Einfluss auf unsere Organe haben kann.

