



Rispenparadeiser

Sie werden noch an der Rispe angeboten und signalisieren daher Frische. Ihr Duft und ihr Aroma machen sie zu einer der beliebtesten Tomatensorten.



Cocktail- oder Kirschtomaten

Saftig-süß eignen sich diese kleinen Paradeiser hervorragend zur Garnierung von Salaten und Brötchen – oder zum Naschen zwischendurch!



Salatgurke (Glashaus)

Der hohe Wasseranteil in der Frucht macht sie zum bekömmlichen Erfrischungs-, Schönheits- und Schlankheitsgemüse.



Feldgurke

Im Freiland geerntet, wird sie gerne zu Schmorgemüse oder kalten Suppen verarbeitet.



Zucchini

Der kleine Sommerkürbis enthält wie andere Kürbissorten auch viel Wasser, ist kalorienarm, vitaminreich, leicht verdaulich – und schmeckt hervorragend!



Ovalis oder Pflaumenparadeiser

Sie haben eine typische ovale Form mit gespitztem Ende. Durch ihr feines, festes Fruchtfleisch kochen sie schnell zu delikaten Saucen ein.

Fruchtgemüse

Fest für alle Sinne!

Bunt und vielfältig präsentiert sich das Angebot von Fruchtgemüse! Ein knackiger Paprika, ein saftiger Paradeiser – wem läuft da nicht das Wasser im Munde zusammen? Neben der farblichen und geschmacklichen kommt mit Fruchtgemüse auch die gesunde Abwechslung auf den Tisch, denn es ist reich an Vitaminen und sekundären Pflanzenstoffen.



Gewürzpaprika

Pfefferoni und Chili bringen Schärfe in jedes Gericht! Verantwortlich dafür ist das Capsaicin, das hauptsächlich in den Kernen enthalten ist.

Melanzane (Aubergine)

Mit Paradeisern geschmort, gegrillt, gefüllt oder gekocht Melanzani schmecken mit ihrem nussartigen Aroma in vielen Varianten einfach köstlich!



Gemüsepaprika

Knackig bunt ist er beliebter Begleiter jeder Jause. Gleichzeitig ist er als Vitamin C-Bombe unschlagbar!

Kürbis

Er ist das Multitalent unter dem Fruchtgemüse! Auch seine Blüten, seine Kerne, das daraus gepresste Öl, lassen sich zu Delikatessen verarbeiten.



FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER EUROPÄISCHEN UNION UND MITTELN DER AGRARMARKT AUSTRIA MARKETING GESMBH.

AGRARMARKT AUSTRIA

