



Wildblattsalate:
Wild-Wochen
einmal anders:
Mit Gänseblümchen,
Bärlauch, Löwenzahn
und Brennessel.

Lollo & Co:
Von leicht nussig
über herb, bis scharf:
Ruccola, Lollo Rosso,
Lollo Bionda und
Vogersalat.



Chinakohl:
Unvergleichlich im
Geschmack –
wie geschaffen für
exotische Spielereien
mit dem Wok.



Blattgemüse

Frische Verführer!

Es grünt so grün – und zwar das ganze Jahr!
Frisches Blattgemüse hat immer Saison.
Denn die vielen köstlichen Sorten liefern wertvolle
Vitamine und Mineralstoffe und sorgen für raffinierte
Überraschungen bei Tisch.

Romana:
Ob zarte Salatherzen
oder knackiger
Kochsalat – gebraten,
gebacken, gekocht
macht Romana
Appetit auf raffinierte
Gerichte.



Chicoree-Salate:
Bitte(r) zu Tisch!
Trotz Bitterstoffen
sind Radicchio
und Chicoree ein
köstlicher Genuss.



Spinat & Mangold:
Gesundes Duo für
herzhaften Genuss!
Mit wertvollen
Vitaminen, Mineral-
stoffen und Eiweiß.



Kopfsalate:
Kopf an Kopf beim
Vitamingehalt: Der
knackige Eisbergsalat
und der zarte
Häuptlsalat.



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

