



- Unsere Bestschmecker
 - + Marktfresh vom Erzeuger
 - + Garantiert aus der Region
 - + Wertvolle Bio-Qualität
-
- = Treue Stammkunden für Sie

Lecker, Bio und von hier! BioBördeland-Möhren

Sorte:	Bolero
Aufbereitung:	schonend trocken gebürstet
Mindestbestellmenge:	keine
Lieferung:	in der Regel 1 x wöchentlich, nach Absprache
Lieferradius:	Hannover, Hildesheim, Braunschweig und Umgebung nach Absprache

Verpackung:	Liefereinheit:
1 kg Umverpackung	in Planung
lose Möhren	Kiste à 20 kg
lose Möhren	Sack à 20 kg

Lieferzeitraum:

Jan.	Feb.	März	April					Sept.	Okt.	Nov.	Dez.

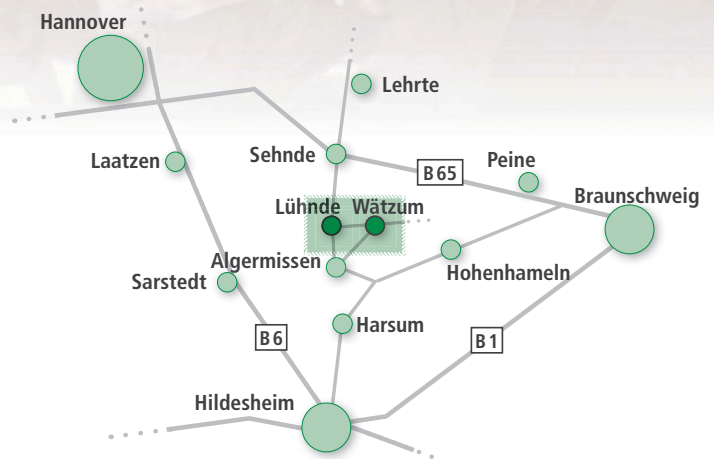
BioBördeland

Kontakt:
BioBördeland
 Wattekumstr. 21
 31191 Wätzum

Mobil 0172 851 48 39
 Tel. 05126 31 48 62
 Fax 05126 31 48 60
 mail@bioboerdeland.de
 www.bioboerdeland.de



Als Bioland-Betrieb werden
 unsere Höfe und Produkte
 regelmäßig geprüft und zertifiziert.



DE-ÖKO-006



Kleine BioBördeland-Warenkunde Hätten Sie's gewusst?

Bolero schmeckt köstlich, frisch und süß:

Wir meinen, mehr Möhre geht nicht! Unsere ist saftig, knackig und überzeugt optisch in sehr schönem Orange. Die kräftige Möhre in schlanker Bestform wird im Mittel 20 cm lang. Sie ist angenehm glatt in der Oberfläche, bruchfest und perfekt lagerfähig.

Ungewaschen lange haltbar:

Unsere Bestschmecker liefern wir Ihnen schonend gebürstet. Das vermeidet Qualitätseinbußen durch Waschen und Kondenswasser in Plastiktüten. Wertvolle Inhaltsstoffe bleiben so erhalten. Luftig und kühl bleibt Ihre Ware auch beim Kunden lange lecker und frisch.

Richtig lagern:

Lagern Sie unsere Möhren mit den passenden Nachbarn. Ethylen abgebende Früchte wie Tomaten, Kartoffel, Äpfel oder Bananen sollten nicht direkt daneben liegen. Ebenso brauchen Möhren einen gehörigen Abstand zu stärker duftenden Gemüsearten wie Fenchel oder Sellerie.

Kalorienarm und reich an Provitamin A.

Roh oder gekocht sind Möhren der süß schmeckende Gemüse-Liebling Ihrer kleinen und großen Kunden. Mit hoher Nährstoffdichte bei wenig Kalorien fördern sie einen gesunden, schlanken Lebensstil. Als wichtigster pflanzlicher Lieferant für Vitamin A stehen sie auch bei Vegetariern und Veganern sehr hoch im Kurs. Unsere Möhren zeichnen sich aus durch ihre hohe sensorische Qualität und einen niedrigen Nitratwert. Eigenschaften, die vor allem für die Babykost gefragt sind.

Im Profil: Nährwert, Vitamine und Mineralstoffe

Es liegt in der Natur der Sache, dass die Inhaltsstoffe von Möhren schwanken. Boden, Klima und Sorte aber auch Anbautechnik (Düngung, Pflanzenschutz) und Lagerqualität tragen dazu bei.

Pro 100 g Möhren roh:

Nährwerte

Brennwert	109 kJ (26 kcal)
Wasser	88,2 g
Eiweiß	0,98 g
Kohlenhydrate	4,80 g
- davon Zucker	2,08 g
- Ballaststoffe	3,63 g
Fett	0,20 g

Vitamine und Mineralstoffe

Vitamin B1	69 µg
Vitamin B2	53 µg
Vitamin B6	0,27 mg
Vitamin C	500 µg
Vitamin E	46,50 µg
Calcium	35 mg
Eisen	3,86 mg
Magnesium	13 mg
Phosphor	36 mg
Kalium	328 mg
Zink	0,27 mg

Quelle: Siegfried W. Souci, Walther Fachmann, Heinrich Kraut: Die Zusammensetzung der Lebensmittel. Nährwert-Tabellen, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft, Stuttgart 2008, S. 772-774.