

BIO-Möhren

EINES DER BELIEBTESTEN UND MEIST VERWENDETEN GEMÜSE – KNACKIG FRISCH UND URGESUND.

REICH AN VITAMIN A.

BEI DANROOTS VON AUGUST BIS MAI JEDEN TAG ERNTEFRISCH AUS STAATLICH KONTROLLIERTER UND NACHHALTIGER BIO-PRODUKTION.



Tipps und Infos vom DanRoots Bio-Gärtner:

KAUM EIN GEMÜSE IST SO UNIVERSSELL EINSETZBAR WIE DIE BIO-MÖHRE: ALS NATÜRLICHER SNACK ODER IN IDEENREICHEN SALATVARIATIONEN SOWIE ALS KLASSISCHE BEILAGE ODER ZUM EINTOPF – DIE MÖHRE IST NICHT OHNE GRUND DIE BELIEBTESTE WURZEL.

Einheiten	Einheiten pro Kolli	Umverpackung	Maße Umverpackung	Anzahl (Kolli / Palette)	Anzahl (Einheiten / Palette)
1 KG BEUTEL	14 x 1 KG	KARTON	40 / 60	48	672
2 KG BEUTEL	7 x 2 KG	KARTON	40 / 60	48	336
800 G TRAY	12 x 800 G	KARTON	40 / 60	48	576

Frühstücksgrütze mit BIO-Möhren

Bio-Möhren machen jede Mahlzeit zu einem besonderen Genuss. Frühstücksgrütze – eine leckere Spezialität zum Frühstück, mit der der Tag gleich richtig gut beginnt. Schnell und leicht zubereitet – gesunde Energie für den ganzen Tag.

ZUTATEN:

1 mittelgroße BIO-Möhre, gerieben

Es gilt weiter: Alle Zutaten gern als BIO

3,5 dl Haferflocken
2 dl süßer Apfelmost
4 dl Wasser
1/2 TL Vanillepulver
1 TL geriebener Zimt
1 Prise Salz

für das Topping:

2 dl griechischer Joghurt
1 EL Ahornsirup
40 g geröstete Haselnüsse (bei 150 Grad im Backofen wärmen, Schale entfernen und erkalten lassen)

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten (zunächst ohne die geriebene BIO-Möhre) in einen Topf geben und langsam erhitzen, bis die Grütze eindickt und eine gute Konsistenz hat.

Die Grütze auf zwei Teller verteilen. Einen Teil der geriebenen BIO-Möhre unter die Grütze mischen und den Rest obenauf geben.

Zuletzt werden der griechische Joghurt, die gerösteten Nüsse und der Ahornsirup zu gleichen Teilen auf die Grütze verteilt – fertig!

ergibt 2 Portionen



danish
BiOrganic

Danish BiOrganic ApS
Ananasvej 25
DK-8382 Hinnerup

Tel.: +45 21 34 00 10
Tel.: +45 60 49 80 84

sales@danishbiorganic.com
www.danishbiorganic.com