

Bio...



find' ich besser

BEHNCKEN'S
Vierländer Gemüsestand

Unsere Empfehlung für Sie...

Die Kiwi - von Breitenberger

...die geschmackvolle Kiwi besticht
durch ein fruchtiges Aroma und viele
wertvolle Vitamine!



Ihr hoher Gehalt an Vitamin C, Ballaststoffen und Antioxidantien macht die Kiwi zu einer der gesündesten Früchte der Welt. Süß, saftig und vielfältig in der Verwendung. So macht gesunde Ernährung Spaß!

Der Breitenberger Hof

Der Breitenberger Familienbetrieb liegt im Herzen der italienischen Provinz Treviso, an einem Hügellgebiet namens Montello. Dieses befindet sich 40 km von Venedig entfernt.

Im Jahre 1970 gründete Herrmann Breitenberger den landwirtschaftlichen Betrieb, um Getreide anzubauen. 1995 spezialisierte er sich auf den Kiwi-Anbau. Sein Sohn, Philipp Breitenberger, der sein Studium der Agrarwissenschaft in Kiel erfolgreich beendet hatte, übernahm 2003 das Unternehmen. Er stellte den Betrieb vollständig auf biologischen Anbau um und setzte sich ein klar definiertes Ziel: hochwertige & leckere Bio-Kiwis!



Der Kiwi - Anbau

Unter der Sonne Italiens, auf dem reichhaltigen Boden, wachsen kräftige Kiwi-Pflanzen heran, welche mit viel Leidenschaft und Erfahrung gepflegt werden. So bekommt die Breitenbergerkiwi ihren vielseitigen Geschmack und ihre besondere Qualität!

Für Philipp Breitenberger ist Umweltschutz, Nachhaltigkeit und Lebensmittelsicherheit sehr wichtig. Darum werden seine Plantagen ausschließlich nach biologischen Richtlinien bewirtschaftet. Die Energieversorgung erfolgt über die eigene Solaranlage. Nach der Ernte werden die Kiwis durch eine schonende Sortieranlage verpackt und auf ihre Reise geschickt!

Durch Behncken's Großhandel findet die leckere Kiwi dann vom Hamburger Großmarkt ihren Weg zum Verbraucher.



Rezeptempfehlung

Kiwi Kuchen

100 g Mehl, 80g Stärke, 200g Zucker, 80g Butter, 100g Milch, und etwas Zitronensaft verrühren. Das Eigelb von 3 Eiern hinzufügen und gut mixen. Wenn das Gemisch schaumig ist, das Eiweiß und 1 Paket Hefe unterrühren. Den Teig in eine gefettete, mit Mehl bestäubte Form füllen. Bei 180°C für ca. 85 min backen. Anschließend den Kuchen mit Schlagsahne und Kiwi-Scheiben garnieren.

Guten Appetit



Qualitätssicherung im Vertrieb durch ...

BEHNCKEN'S
Vierländer Gemüsestand

