

Die Purpurne Paula bringt Farbe in Ihren Möhrensalat!

Die tief violette Purpurne Paula überzeugt nicht nur durch ihr interessantes Aussehen, sondern auch durch ihre inneren Werte: Sie schmeckt intensiv nach Möhre und ist süßer als viele andere Möhrensorten. Darüber hinaus wirkt der sekundäre Pflanzenstoff Anthocyan, der ihr die außergewöhnliche Farbe verleiht, antioxidativ – er hilft, den Körper vor freien Radikalen zu schützen. Die Purpurne Paula ist eine Form der violetten Ur-Möhre und eignet sich ausgezeichnet als Rohkost und zum Entsaften. Achtung: Beim Kochen verteilt sie eifrig ihre Farbe!

Von der Meeresbrise verwöhnt

Fruchtbares Marschland und reine Meeresluft lassen die Purpurne Paula auf unserem Hof in Dithmarschen bestens gedeihen. Durch den anspruchsvollen biologisch-dynamischen Anbau, der unter anderem den Einsatz von hofeigenem Natur-Kompost vorsieht, entwickelt sie auf unseren Böden einen einzigartigen, charakteristischen Geschmack und eine ausgezeichnete Verträglichkeit. Als Saft oder Gemüse genossen, verleiht sie dem Körper Energie und Kraft.

*Nordseeküstengenuss Familie Schoof
Schüttenhörn 1 • 25761 Hedwigenkoog
www.nordseekuestengenuss.de*

DE-ÖKO-006

