

*Mehr Infos online unter:*

-  [www.janatuerlich.at](http://www.janatuerlich.at)
-  [magazin.janatuerlich.at](http://magazin.janatuerlich.at)
-  [www.facebook.at/bio.janatuerlich](http://www.facebook.at/bio.janatuerlich)
-  [www.twitter.com/ja\\_natuerlich](http://www.twitter.com/ja_natuerlich)
-  [www.youtube.com/janatuerlich2008](http://www.youtube.com/janatuerlich2008)
-  [instagram.com/ja\\_natuerlich](http://instagram.com/ja_natuerlich)

# Frische Bio- Paradeiser-Raritäten aus dem Burgenland



MIX

Papier aus verantwortungsvollen Quellen

FSC® C001924

Für weitere Informationen, Fragen oder Anregungen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

[info@janatuerlich.at](mailto:info@janatuerlich.at) | [www.janatuerlich.at](http://www.janatuerlich.at)

**Impressum:**

Herausgeber: Ja!Natürlich Naturprodukte GmbH, Postfach 2000, A-2355 Wiener Neudorf  
Produktfotos: Copyright by Reinsaat KG

Mit Bio-Rezeptwupp

# Paradeiser in ihrer Vielfalt

Wer **Ja! Natürlich Bio-Paradeiser-Raritäten** kauft, kann auf beste Qualität aus dem Hause Binder zählen. Seit 1994, also von Beginn an, ist der Familienbetrieb aus St. Andrä im Seewinkel ein Partner von **Ja! Natürlich**. Dank jahrelanger Vorarbeit konnte das Raritätensaatgut durch die Firma Reinsaat vermehrt werden.



## Black Cherry

Die kleinen, dunkelroten Paradeiser sind sehr aromatisch und süß. Sie schmecken köstlich in Salaten und eignen sich zum Snacken.



## Citrina

Die gelben, zitronenförmigen und saftigen Früchte schmecken erfrischend fruchtig und eignen sich gut für Salate und Soßen.



## MiriMiri

Die Cocktailtomate mit roten, oval-runden und sehr aromatischen Früchten ist festfleischig und eignet sich sehr gut zum Snacken.



## Paul Robson

Dieser großfruchtige Paradeiser eignet sich besonders gut für Paradeissoßen.



## White Sensation

Die reifen Früchte werden in der Sonne elfenbeinfarbig, sind säurearm und haben einen süßen, honigartigen Geschmack.



## Green Zebra

Eine Besonderheit und ein Hingucker aufgrund ihrer grün-gelb gestreiften Schale. Diese Sorte ist saftig und von sehr feinem Geschmack.



## Ochsenherz

Sie ist durch ihr zartes Fruchtfleisch erkennbar und dadurch ideal zum Einkochen sowie für Soßen verwendbar.



## German Gold

Die Frucht der gelb-orangen, sehr saftigen Fleischparadeiser hat einen hervorragenden, süßlich-milden Geschmack, der dezent an Mango erinnert.

**Weitere Paradeiser-Raritäten:** Striped Roman, Orangewa, Hoch Lohma, Cassio, Jaune Pêche, Revilla, Auriga, Kalypso, Fiammante, Liguria, Ruthje, Valencia, Raf, Cream Sausage, Stream 3.



## Salat mit Paradeiserraritäten, Wassermelone und Oliven

### Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Pkg Bio-Paradeiserraritäten
- 1 kleine Bio-Wassermelone
- 20 Stück Bio-Kalamata-Oliven, entkernt, halbiert
- 1 Bio-Basilikum
- 1 Bio-Minze

### Für die Marinade:

- 10 EL Bio-Ölivenöl
- 1 Stück Bio-Zitrone, Abrieb und Saft
- 1 TL Bio-Estragonsenf
- 4 EL Bio-Ahornsirup
- Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Paradeiser waschen und in verschiedene Größen und Formen schneiden. Melone schälen und mit einem Parisienneausstecher Kugeln ausheben. Olivenöl, Zitronensaft und -abrieb, Senf, Ahornsirup, Meersalz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren. Paradeiser, Melone und Oliven auf Tellern verteilen. Mit der Marinade etwas beträufeln sowie mit frischer Minze und Basilikum bestreuen und servieren.