



© bellaflora

**Grün mit Futter**

Im Trend ist heuer Gemüse im Mini-Format wie die mexikanische Mini-Gurke „Melothria“.

zum Jahr 2030 die biologische Vielfalt im Sinne der nachhaltigen Entwicklung zu fördern.

**G'schmackig & scharf**

Ab sofort halten Paradeiser und Blattgemüse Einzug in den bellaflora-Filialen. Dazu gesellen sich seltene Erdäpfel-Sorten in bester Bio-Qualität. Hinter den Namen „Königin von St. Marthe“ oder „Mühl's Mini“ verbergen sich schmackhafte Tomaten-Raritäten.

Mit Paprika, Chilis und Gurken startet bellaflora in den Filialen in eine feurige Saison. Im Trend ist heuer Gemüse im Mini-Format wie Bio-Mini-Paprika oder auch die mexikanische Mini-Gurke „Melothria“. Die tropische Luffagurke findet in Österreich immer häufiger Platz am Essteller; sie rankt gern am Gitter- oder am Gartenzaun.

Unter der Marke bellaflora biogarten finden Gartenfreunde seit 2004 ein breites Bio-Sortiment. Gestartet mit Bio-Kräutern, umfasst es heute eine umfangreiche Auswahl an Bio-Obst und Bio-Gemüse. (red)

# Im Gemüsegarten

bellaflora erweitert mit Arche Noah Bio-Gemüse das essbare Biogarten-Sortiment und fördert die Artenvielfalt.

LEONDING. Gemeinsam mit Arche Noah, der Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt, bringt bellaflora seltenes Bio-Gemüse auf heimische Terrassen, Balkone und in private Gärten. Als Exklusivpartner bietet bellaflora in den österreichweit 26 Filialen mehr als 50 Gemüse-Raritäten von Arche Noah an – und trägt so zum Erhalt der Artenvielfalt bei. „Mit der Erweiterung der essba-

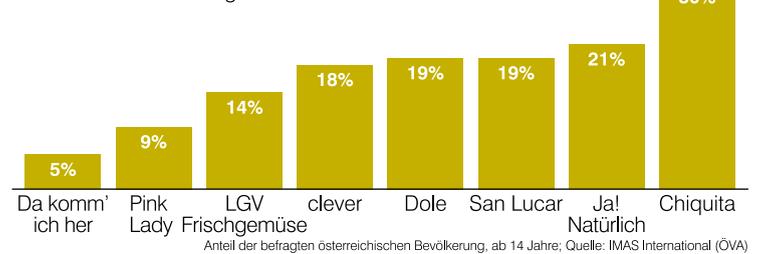
ren Bio-Produkte geht bellaflora einen weiteren Schritt in Richtung nachhaltige Entwicklung“, betont Isabella Hollerer, Leiterin Nachhaltige Entwicklung bei bellaflora. „Wenn wir uns gemeinsam für mehr Pflanzenvielfalt einsetzen, dann tun wir nicht nur unserem Körper, sondern auch unserer Umwelt etwas Gutes.“

Auch die Vereinten Nationen haben sich das Ziel gesetzt, bis

## Obst- und Gemüse-Marken-Ranking

**Beliebtestes Grünzeug in Österreich 2016**

Die Banane hat das Sagen



## Lebensmittelgase

Mit unseren **Gases for Life** erhalten Ihre Lebensmittel die beste Qualität.

Unter dem Namen Gourmet liefert Messer reine Gase und Gasgemische für die Lebensmittelindustrie. Diese genügen höchsten Qualitätsanforderungen und erfüllen alle europäischen lebensmittelrechtlichen Vorschriften und HACCP-Anforderungen.

Länger anhaltende Qualität, ansprechende Optik, sprudelnde Frische und die Aufgaben, die Gase in der Lebensmittelindustrie erfüllen, sind vielfältig. Messer entwickelt kontinuierlich neue Anwendungsmöglichkeiten für die Lebensmittelindustrie.



**Gases for Life**

**Messer Austria GmbH**

Industriestraße 5

2352 Gumpoldskirchen

Tel. +43 50603-0

Fax +43 50603-273

info.at@messergroup.com

www.messer.at

Part of the **Messer World**