

Demeter-Rote Bete aus dem Landbau der Dorfgemeinschaft Tennental

aus Deckenpfronn, Erzeugerkürzel: 9TE



Mitarbeiter vom Tennental bei der Ernte.



Die Rote Bete gegart wird in liebevoller Handarbeit verpackt.



Die Rote Bete gegart ist verpackt und wird zum weiteren Verarbeitungsschritt gebracht, wo sie vakuumiert wird.

Die Dorfgemeinschaft Tennental liegt im badenwürttembergischen Ort Deckenpfronn, wo unter anderem ein Sozialtherapeutischer Demeter-Landbau mit Milchkühen, Ackerbau, Gemüsebau und Veredelung betrieben wird. 45 Mitarbeiter mit und ohne Assistenzbedarf kümmern sich seit 1991 liebevoll um den vielfältigen Anbau und die breit aufgestellte Vermarktung hochwertiger Demeter-Erzeugnisse.

Der Anbau der Roten Bete erfolgt nach Demeter-Richtlinien. Biodynamische Züchtung und regelmäßige Bodenuntersuchungen stellen die Qualität der Produkte sicher. Zudem wird die Rote Bete schonend gegart und von Hand in kleinen Chargen abgepackt.

Ganz einfach und schnell zubereitet findet die Rote Bete gegart Verwendung in vielen Gerichten wie z. B.: Rote-Bete-Carpaccio, Eintöpfen, Chutney und Salaten.

Art des Betriebes

Dorfgemeinschaft Tennental,
45 Mitarbeiter mit und ohne
Assistenzbedarf

Anbaufläche

70 ha, davon 6 ha Gemüse,
3000m² geschützter Anbau

Herkunft

Deutschland, Deckenpfronn

Bio-Zertifizierung

Demeter



Produkte

Rote Bete gegart

J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
X	X	X	X	X	X			X	X	X	X



So sieht das fertige Produkt aus.