

Aussen

PAPRIKA MIT CHARAKTER

Wenn Sie mehr über **PANTOS** und andere **Gemüse mit Charakter** aus biologisch-dynamischer Züchtung erfahren möchten, fragen Sie nach der Broschüre "*Die biologisch-dynamische Pflanzenzüchtung*".

Bezugsquelle:

Kultursaat e.V. - Verein für Züchtungsforschung und Kulturpflanzenentwicklung auf biologisch-dynamischer Grundlage
Auguste-Viktoria Str. 4, 61231 Bad Nauheim
www.kultursaat.com

Forschungsring für Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise e.V.
Brandschneise 1, 64295 Darmstadt
www.demeter.de

Oder direkt bei Ihrem
Hofladen oder Naturkostladen

PANTOS



PANTOS – PEPERONATA FRITTA

Um den besonderen Eigengeschmack von **PANTOS** nicht überdeckt zu bekommen, sollte **PANTOS** alleine oder nur mit wenigen anderen Zutaten zubereitet werden.

PANTOS – Peperonata fritta (Gebratene Paprikaschoten)

Für 4 Personen nehmen Sie:

600g **PANTOS** 5 Eßl. Olivenöl
3 - 4 reife Tomaten Salz und Schwarzer Pfeffer (frisch gestoßen)

Und so wird's gemacht:

PANTOS der Länge nach vierteln, Kerne und Stiel entfernen und in schmale Streifen schneiden. Tomaten in kleine Würfel schneiden. Das Öl in einer weiten, flachen Pfanne gut erhitzen und **PANTOS** unter ständigem Rühren und bei starker Hitze braten. Dann die Tomaten dazu geben, mit Salz und Schwarzem Pfeffer würzen. Bei etwas geringerer Hitze noch etwa 10 Min. weiter schmoren, bis **PANTOS** gar, aber noch nicht zerkoht ist.

PANTOS kann so als Beilage oder aber - als besondere Delikatesse - lauwarm oder kühl als Vorspeise gereicht werden.

Tipp: **PANTOS** einfach roh zum Knabbern....so lecker!!!!!!

PAPRIKA MIT CHARAKTER

PANTOS

vollmundig - süß



SORTE AUS BIOLOGISCH-DYNAMISCHER ZÜCHTUNG

Innen

PANTOS - der Gourmet- Verführer

Sein aromatisch- süßer Geschmack kommt roh verzehrt, als Knabbersnack, Beilage oder im Salat voll zur Geltung.

PANTOS - der Mediterrane

Er ist ideal für die Küche des Südens geeignet. In seiner Reife lebt die Sonne des Sommers.

PANTOS - der Bekömmliche

Als roter Paprika ist er außergewöhnlich verträglich und sein ausgewogenes Aroma bietet ein wahres Gaumenerlebnis.



Die Pflanze - sie nährt den Menschen

Wie bei Kartoffeln, Äpfeln oder Wein gibt es auch bei Paprika unterschiedliche Sorten. Zum Beispiel den **PANTOS**. Er ist eine biologisch-dynamische Züchtung.

Diese besondere Art der Pflanzenzüchtung entwickelt Sorten von hoher Bekömmlichkeit - Lebensmittel, die den Menschen umfassend ernähren.

Während seiner Entwicklung zur fertigen Sorte hat **PANTOS** gelernt, die Kräfte der Landschaft und des Kosmos in sich aufzunehmen. Dadurch bringt er die hohe Qualität des biologischen Anbaus voll zur Geltung.

Seine Vitalkräfte machen ihn zu einem gesunden und hochwertigen Lebensmittel.

Der vollmundig - süße Geschmack von **PANTOS** bietet Ihnen einen besonderen Genuss

Erleben Sie den besonderen, sortentypischen Charakter des Paprika **PANTOS** !

Zuchtziele

- **Reifefähigkeit:** darauf wird in der biologisch- dynamischen Züchtung ein besonderes Augenmerk gelegt, denn diese ist heute vielen Sorten verloren gegangen. Erst durch die wirkliche Reife werden aromareiche, genussvolle Nahrungsmittel gebildet – mit hoher Bekömmlichkeit und Harmonie.
- **Gesundheit, Wüchsigkeit und Widerstandskraft:** ermöglichen der Pflanze, sich auf dem Feld gut zu entwickeln, sich aus eigener Kraft mit Krankheiten und den gegebenen, oft nicht so günstigen Wachstumsbedingungen auseinander zu setzen.



- **Geschmack:** guter Geschmack bedeutet Genuss und Bekömmlichkeit und ist ein Hinweis auf die hohe Qualität eines Lebensmittels. Im Geschmack tritt zu Tage, was in unserer Nahrung steckt.

SORTE AUS BIOLOGISCH-DYNAMISCHER ZÜCHTUNG