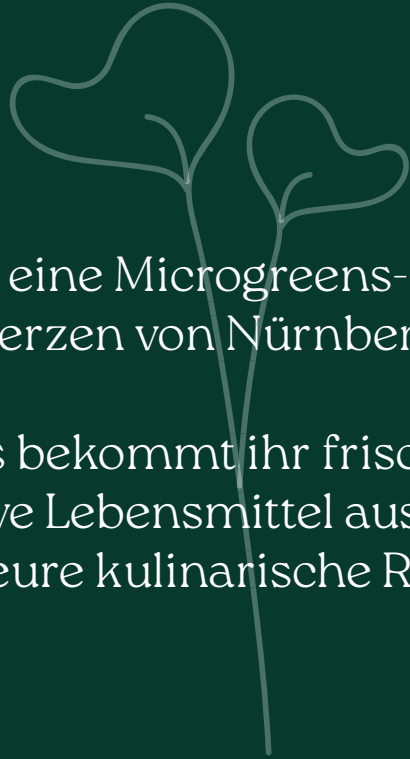
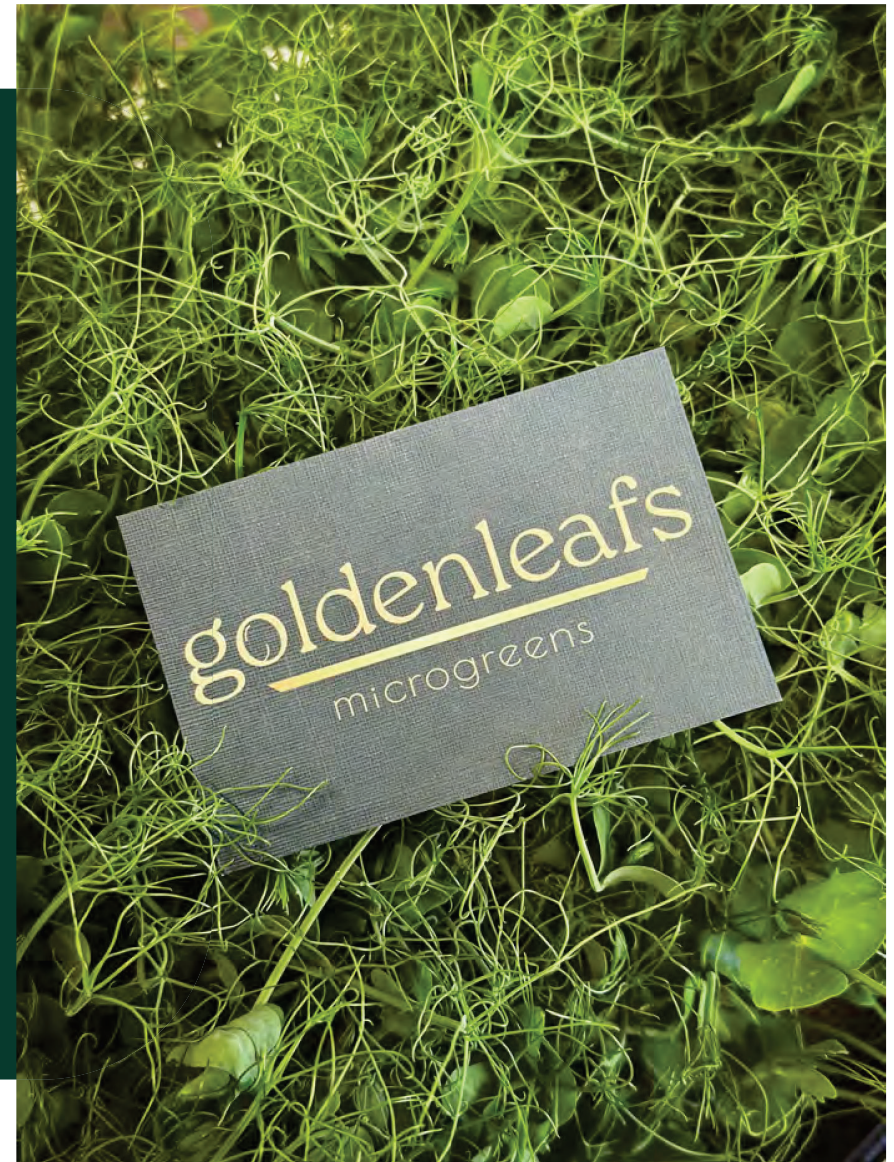




Wir sind eine Microgreens- Farm im
Herzen von Nürnberg.

Bei uns bekommt ihr frische und
qualitative Lebensmittel aus Franken
für eure kulinarische Reise.





Microgreens sind Superfoods.

Microgreens sind junge, zarte Pflänzchen, die aus der Saat von Gemüse -und Kräutersorten gewonnen werden. Sie werden geerntet, wenn die Keimblätter gerade ausgewachsen sind, was ihnen ein intensives Aroma und eine hohe Nährstoffdichte verleiht.

Diese kleinen Powerpakete sind reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Antioxidantien, was sie zu einer besonders gesunden und nährstoffreichen Ergänzung für jede Mahlzeit macht.

Sie wachsen auch super schnell!

Ihre Wachstumszeit liegt durchschnittlich zwischen 7 und 15 Tagen.

Willkommen bei goldenleafs – einer kleinen, aber lebendigen Microgreens Farm, die mitten im Herzen von Nürnberg zu finden ist.

Unsere Farm wurde von uns drei jungen Enthusiasten gegründet, die eine Leidenschaft für gesunde Ernährung und nachhaltigen Anbau teilen.

Unser Ziel ist es, mit unseren Microgreens nicht nur die kulinarische Welt der Gastronomie zu erobern, sondern auch die Küchen von Privatpersonen zu bereichern.

Eine Microgreens-Farm im Herzen von Nürnberg.

Durch die Frische und den intensiven Geschmack unserer Microgreens möchten wir die Art und Weise revolutionieren, wie Menschen über ihre Ernährung denken und wie sie ihre Gerichte zubereiten.

Unsere Farm setzt nämlich nicht nur auf exzellenten Geschmack, sondern auch auf Nachhaltigkeit und lokale Verbundenheit. Mit einem ressourcenschonenden Anbauverfahren und dem Verzicht von Pestiziden streben wir danach, einen positiven ökologischen Fußabdruck zu hinterlassen.



FrISChe und knackige Erbsen wachsen in der Kobergerstraße 31, 90408 Nürnberg

Uns liegt die Umwelt genauso am Herzen wie unsere Gemeinschaft hier in Nürnberg.

Da wir alle aus dem Nürnberger Umland kommen und unsere Greens in der Nähe des Kobergerplatzes wachsen, sind wir persönlich, als auch unsere Microgreens:

Lokal verwurzelt.



Die Gründer (von links) Daniel, Elena und Peter strahlen zur Eröffnung der Microgreens Farm

Wir glauben fest daran, dass es wichtig ist, sich mit seinem Lebensmittelkonsum auseinanderzusetzen. Denn jeder Bissen, den wir zu uns nehmen, hat Auswirkungen – auf unsere Gesundheit und auf die Umwelt.

Indem wir bewusste Entscheidungen treffen und hochwertige, lokal angebaute Lebensmittel wählen, können wir nicht nur unseren eigenen Körper, sondern auch unsere Umwelt positiv beeinflussen.



Superfoods.

Umweltbewusst.

Lecker & Lokal.



Aller guten Dinge sind Drei.

Drei Microgreens-Enthusiasten haben ein Ziel:
Die Eroberung aller Küchen!

Unsere Microgreens tragen dazu bei, dass jedes Gericht nicht nur köstlich, sondern auch visuell ansprechend ist, und bereichern die Küchen von Gastronomen und Privatpersonen gleichermaßen.

Erlebt die faszinierende Welt der Microgreens und entdeckt eine Vielfalt an Geschmacksrichtungen, die eure kulinarischen Kreationen auf ein neues Level heben werden.

Sehen, schmecken und Staunen.

Von pikanten, scharfen und würzigen Microgreens wie Radieschen oder Senf bis zu knackigen, nussigen und fruchtigen Noten bei Sonnenblumen oder Erbsen, finden sich zahlreiche Geschmäcker in den leckeren Pflanzen.

Die Greens sind eine interessante Komponente in jedem Gericht und ergänzen jegliche Rezepte aus allen Ländern hervorragend! Auch vor Nachspeisen oder Getränken machen die genussvollen Pflanzen keinen Halt.

Der kulinarischen Kreativität sind definitiv keine Grenzen gesetzt.



Saftiger Karottenkuchen wird von pikanten Radieschen ergänzt.

Taucht ein in die aufregende Zukunft der Microgreens-Küche und werdet Teil einer kulinarischen Revolution.

Mit ihrer stetig wachsenden Beliebtheit und ihrer unendlichen Anwendungsvielfalt sind Microgreens auf dem besten Weg, die Art und Weise zu verändern, wie wir kochen, essen und genießen.



Zünftiger Obadzda profitiert von der Würze und dem knackigen Biss der Radieschen.

Ihre Vielseitigkeit und ihr Potenzial, sowohl als Hauptbestandteil als auch als Garnitur zu dienen, machen sie zu einem begehrten Gut in jeder Küche.

Seid dabei, während wir gemeinsam die Grenzen der Geschmackserfahrung erkunden und neue Horizonte in der Welt der gesunden und köstlichen Ernährung erschließen.



Warum ist es wichtig mit neuen Zutaten zu experimentieren?
Weil Kreativität und Abwechslung die Gewürze des Lebens sind!

Unsere Microgreens bieten eine Fülle von Aromen, Texturen und Farben, die es zu erkunden gilt. Sie sind nicht nur eine aufregende Ergänzung zu bekannten Gerichten, sondern auch der Schlüssel zu innovativen und einzigartigen Kreationen.

In Deutschland mag ihre Bekanntheit noch wachsen, aber genau das macht sie zu einem aufregenden Geheimtipp für experimentierfreudige Menschen. Seid mit vorne dabei, das Potenzial dieser kleinen Powerpakete zu entdecken und lasst eure Kreationen mit unseren frischen Microgreens erstrahlen!

Eure Küche neu interpretiert.

Wir möchten zeigen, dass die Microgreens neben der allbekannten Sushi-Deko, in noch viel mehr Speisen ihren Geschmack entfalten können und zusätzlich dem Auge eine Freude machen können.

Die Microgreens erlauben durch ihre Vielfalt eine schnelle und einfache Neuinterpretation jedes Rezepts - egal ob süß, herzhaft oder auch in Getränken.

Superfood in frischer Qualität aus Bio-Saat.

Warum ist uns Qualität wichtig?

Weil es nicht nur um den Geschmack geht, sondern auch um die Gesundheit und den Schutz unserer Umwelt.

Unsere Microgreens aus Nürnberg werden unter den besten Bedingungen auf unserer Farm angebaut, mit einem starken Fokus auf nachhaltige Praktiken.

Unser Wasserkreislauf ist durchdacht - 95% unseres Wassers wird im Kreislauf stetig wiederverwendet. Eigens gebaute Automatismen sorgen für die optimale Bewässerung und ebenso Belichtung unserer Keimlinge, denn wir möchten wertvolle Ressourcen schonen und achten ebenso besonders auf den Stromverbrauch.

Mit unseren Microgreens aus Bio-Saat kannst du nicht nur den Geschmack deiner Gerichte verbessern, sondern auch ein Zeichen für Nachhaltigkeit und Umweltschutz setzen.





Mungobohne oder kleiner Wald?

Gesundheit im Fokus

Die Natur schenkt uns die leckersten und gesündesten Lebensmittel.

Microgreens enthalten in der Regel eine höhere Konzentration an Vitaminen, Mineralstoffen und Antioxidantien im Vergleich zu ausgewachsenen Pflanzen.

Studien haben gezeigt, dass Microgreens oft 4- bis 40-mal mehr Nährstoffe pro Gewichtseinheit enthalten als ihre ausgewachsenen Gegenstücke!

Zu den häufig vorkommenden Nährstoffen gehören Vitamin C, Vitamin E, Vitamin K, Lutein und Beta-Carotin. Neben Sulforaphan enthalten die Greens auch viel Tryptophan - ein wahrer Serotonin und Melatonin Booster.

Durch ihren hohen Nährstoffgehalt können Microgreens das Immunsystem stärken. Trotz dessen haben Microgreens nur wenige Kalorien - die ideale Ergänzung für eine gesunde Ernährung.

Die hohe Konzentration an Antioxidantien in Microgreens hilft, freie Radikale im Körper zu neutralisieren. Dies kann Zellschäden vorbeugen und das Risiko chronischer Krankheiten zu verringern.

Microgreens erobern die Herzen und Teller unserer Community.

Wir beobachten, wie die Nachfrage und das Interesse an innovativen, sowie gesunden Lebensmitteln steigt.



Kresse ist „das Tempo“ unter den Microgreens.

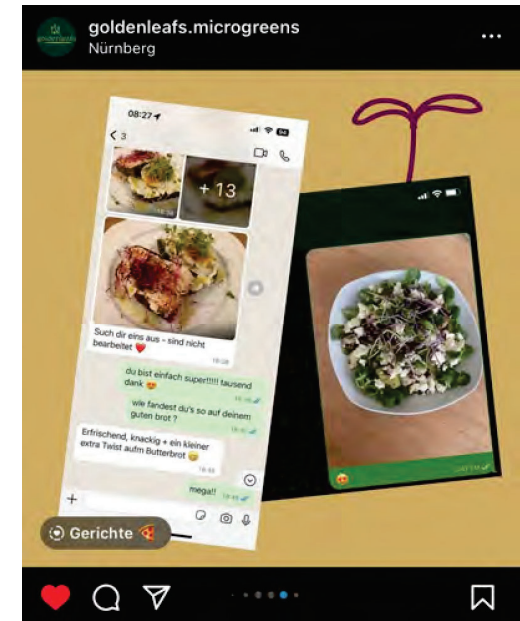
Das Erklären und vor Allem Essen von Microgreens eröffnet neue Ebenen auf deutschen Tellern.



Wir versuchen auf kreative Weise durch Kooperationen, Tastings, Farmbesichtigungen und Social Media sämtliche Personen zu erreichen, die Interesse an innovativen und gesunden Lebensmitteln haben.

Somit erreichen wir eine Vielzahl an Menschen in den unterschiedlichsten Bereichen des Lebens, die sich in einer Sache besonders einig sind: Gesundheit, Geschmack und gutes Aussehen von kulinarischen Speisen.

Privatkunden Cafes
Catering
Kleingewerbetreibende Restaurants Kantinen



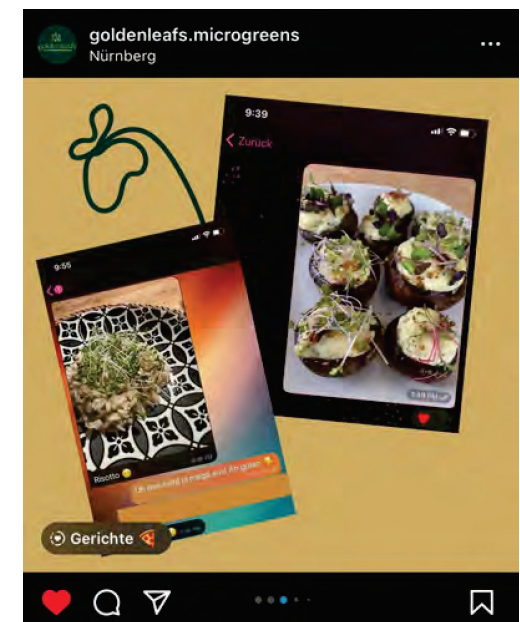
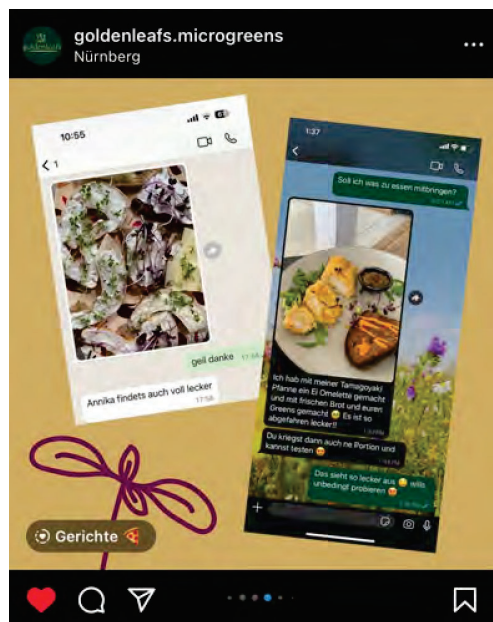
Unser Kundenfeedback spricht Bände, denn unsere Kunden kochen und genießen am laufenden Band.

Inspiration Neugierde



Freude Geschmack

Eine echte Community entsteht.
Profitiert von unserem Netzwerk und unserer Reichweite.



Sorten und

Sorte

Alfalfa
Amaranth
Brokkoli
Erbse
Kohlrabi
Mungobohne
Rettich
Senf
Sonnenblumen

Die Gramm Angaben der Trays sind Durchschnittswerte.
Die tatsächliche Menge variiert und kann abweichen.

Die Preise gelten für gewerbliche Kunden.

✉ info@goldenleafs.de ☎ 0157 38181625 📱 goldenleafs.microgreens

Vorbestellung

Name/Firma _____

Adresse _____

Telefon + E-Mail _____

Steuernummer / Ust-ID _____

Sorte

Menge

(Preise siehe Liste)

Einzelverpackung / Tray

Alfalfa	☐ _ x	☐ _ x
Amaranth	☐ _ x	☐ _ x
Brokkoli	☐ _ x	☐ _ x
Erbse	☐ _ x	☐ _ x
Kohlrabi	☐ _ x	☐ _ x
Rettich	☐ _ x	☐ _ x
Senf	☐ _ x	☐ _ x
Sonnenblumen	☐ _ x	☐ _ x

Intervall: ☐ einmalig ☐ wöchentlich ☐ monatlich ☐ anderer

☐ Lieferung ☐ Abholung

Zahlung: ☐ Vorkasse ☐ auf Rechnung

goldenleafs - Mikrowiese - 100% Bio - 100% Umwelt

3,79 10,00

3,99 11,40

3,29 8,20

3,29 12,00

Sonnenblumen 50g - 3,99 8,20

Gerne bieten wir euch bedarfsgerecht weitere Sorten nach Absprache an.

Die Preise gelten für gewerbliche Kunden.

✉ info@goldenleafs.de ☎ 0157 38181625 📱 goldenleafs.microgreens

**Euren Anforderungen
sind unsere Microgreens
gewachsen.**

Ihr braucht eine regelmäßige Lieferung?

Ihr wollt lieber selbst abholen?

Benötigt ihr Microgreens, die saisonal
geliefert werden?

Braucht ihr ein Tray oder doch zehn?

Genügen für bestimmte Zeiten oder
Gerichte auch Einzelpackungen?

Wir finden gemeinsam mit und für euch
die passenden Liefer- oder Abholintervalle.
Außerdem ist die Zahlung via Vorkasse,
Teilzahlung oder auf Rechnung bei uns
möglich.



Wir möchten mit goldenleafs die Küchen in und um Nürnberg herum erobern - in Kantinen, klassischer Gastronomie, im Supermarkt oder Zuhause.

Durch unsere flexiblen Lieferzeiten oder Abholmöglichkeiten direkt von unserer Farm können wir eure Wünsche individuell bedienen.

Unsere Farm ist offen für alle Anfragen und Interessenten, die die Welt der Microgreens erkunden und nutzen möchten.

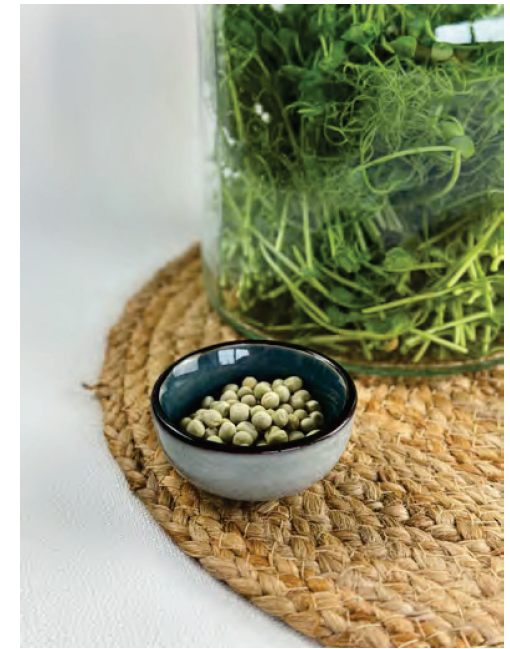
Wir stehen bereit, um individuelle Bedürfnisse zu erfüllen und maßgeschneiderte Lösungen anzubieten, sei es für den täglichen Gebrauch in der Küche oder für besondere Veranstaltungen und Events.

Wir laden euch ein!

Besucht unsere Farm, lasst euch ein Probierpaket liefern und lernt uns persönlich kennen.

Gerne inspirieren wir euch in Person und beantworten euch alle Fragen rund um unsere Microgreens.





goldenleafs

microgreens

info@goldenleafs.de

0157 38181623

www.goldenleafs.de

@ goldenleafs.microgreens