

Angebote, Infos, Rezepte.

VON DER SONNE VERWÖHNT

ANGEBOTE GÜLTIG IM NOVEMBER

Ganzheitlich und nachhaltig handeln. 100% Bio.



GROSSE AUSWAHL

IM BROTRREGAL

Brote aus echten Bio-Getreideklassikern wie Dinkel, Emmer oder Kamut.

Achtet im Regal auf das

BROT DES MONATS GENUSS TIPP



Gemütliche Stunden

Schokolade in heiß und kalt!



2 19 € / 100g 21,90 / 1 kg

1 79 € / 80g 22,38 / 1 kg

2 49 € / 125g 19,92 / 1 kg

2 99 € / 250g 11,96 / 1 kg

3 49 € / 125g 27,92 / 1 kg

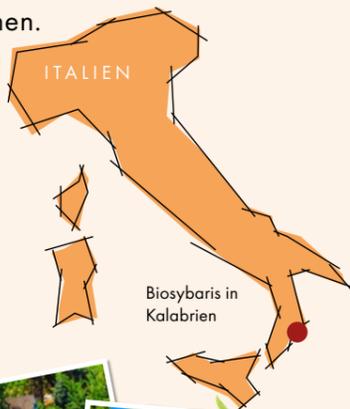


GEWINNSPIEL

LANDURLAUB FÜR 2 PERSONEN IN ITALIEN 2024

1. Preis Agriturismo-Urlaub in Italien

- 1 Woche Agriturismo in Kalabrien für 2 Personen.
- Im Zeitraum vom 08.06. – 22.06.2024.
- Inklusive Hin- und Rückflug.
- Übernachtung auf dem italienischen Landgut Masseria Brica Rossa (inklusive Frühstück). Mehr Infos unter: www.masseriabricarossa.it
- Besichtigung und persönliche Führung von Anita Minisci über die Azienda Agricola von Biosybaris in Corigliano Calabro.
- Gemeinsames Dinner mit Familie Minisci von Biosybaris.



2. Preis

- 6 Flaschen Bio-Olivenöl
- 6 Flaschen Bio-Rotwein

3. Preis

- 6 Flaschen Bio-Olivenöl



UNSERE FRÜCHTE KAUFEN, KAUF BESTÄTIGEN, PREISE GEWINNEN!



Alle Infos und Teilnahmebedingungen unter:

bioladen.de/gewinnspiel

Gewinnspielzeitraum: 01.11. – 16.12.23. Teilnahmeberechtigt sind alle Personen ab 18 Jahren mit Wohnsitz in Deutschland. Die genauen Teilnahmebedingungen lest Ihr auf www.bioladen.de/gewinnspiel. Jeder Biosybaris-Kauf ist eine Gewinnchance!

Echt orangig!

UPSIDE-DOWN-KUCHEN MIT NÜSSEN



Rezept:

Zutaten für 12 Stücke:

- 4 bioladen*Orangen
- 6 EL bioladen*Honig
- 100g weiche bioladen*Butter
- 120ml bioladen*Ahornsirup
- 1 Prise Salz
- ½ TL Zimt
- 100g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 3 Eier
- 100g bioladen*Mandeln, gemahlen
- 100g bioladen*Haselnüsse, gemahlen
- 1 Schuss Mineralwasser

Zubereitung:

Die Schale von 2 Orangen abreiben und den Saft auspressen. Ca. 150ml Orangensaft mit Honig aufkochen bis der Honig aufgelöst ist, dann ca. 10 Minuten einreduzieren. Anschließend abkühlen lassen, sodass ein dickflüssiger Sirup entsteht. Für den Teig Orangenabrieb, Butter, Ahornsirup, Salz, Zimt, Mehl, Backpulver, Eier und Nüsse zu einem gleichmäßigen Teig verrühren. Ggf. noch einen Schuss Mineralwasser hinzugeben. Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Den Boden gleichmäßig mit dem Honigsirup bedecken. 2 Orangen in sehr dünne Scheiben schneiden und den

Boden der Form damit auslegen. Nun den Teig vorsichtig über den Orangenscheiben verstreichen. Den Kuchen bei 175°C Ober- und Unterhitze für ca. 40 Minuten backen bis er eine leichte Bräune bekommt. In der Form auskühlen lassen und vor dem Servieren vorsichtig auf eine Servierplatte stürzen.



3 19 € / 100g 31,90 / 1 kg

6 99 € / 350g 19,97 / 1 kg

6 29 € / 250ml 25,16 / 1 l

FEINE KÄSE IM NOVEMBER

Geschmack mit kristallinem Charakter.



Gourmet Superieur
Bastiaansen Bio, Niederlande.
Würziger, kräftig-nussiger Hartkäse mit mind. 45% Fett i. Tr. 10 – 12 Monate gereift.

2¹⁹
€/100g

Premiumqualität aus dem Gewölbekeller.



Comté AOP Juraflöre
Fromagerie Arnaud, Frankreich.
Herzhaft-würziger, 12 Monate gereifter Rohmilch-Hartkäse mit mind. 45% Fett i. Tr.

3¹⁹
€/100g

In traditioneller Form gereift.



Tiroler Korbkäse
Bio vom Berg, Österreich.
Heumilch-Weichkäse mit fein-herbem Pilzaroma. Mind. 50% Fett i. Tr.

2⁴⁹
€/100g

Aus dem Bergstollen.



Rässkäse mit Steinsalzkruste
Bio vom Berg, Österreich.
Herzhaft-würziger Heumilch-Schnittkäse mit mind. 50% Fett i. Tr.

2⁴⁹
€/100g

Kerniger Gouda vom Landgut.



DeJonker Gouda Walnuss-Bockshornklee
Heerlijkheid Mariënwaerd, Niederlande.
Junger Schnittkäse mit mind. 52% Fett i. Tr.

1⁹⁹
€/100g

Der Klassiker.



Gouda mittelalt
bioladen*, Deutschland.
3 Monate gereifter, herzhaft-pikanter Schnittkäse mit mind. 50% Fett i. Tr.

1⁶⁹
€/100g

WEIN-EMPFEHLUNGEN IM NOVEMBER



Babouches Rouge
Aromatischer Rotwein aus Frankreich.

Kräftiges Rotweincuvée mit Noten von Provencekräutern und Beerenduft. Passt gut zu rotem Fleisch oder als Begleiter bei einem geselligen Abend mit Freunden.
Trocken. bioladen*, Frankreich.

Merlot trocken
Frankreich
vegan
15°C

bioladen
5⁴⁹
€/1l
+0,25€ Mehrwegpfand



Merlot Trevenezie, rot
Feiner venezianischer Merlot, fruchtig, harmonisch.

Sein klassischer Stil macht ihn zu einem typischen Wein für die ganze Mahlzeit. Er eignet sich gut zu weißem und rotem Fleisch. Leicht tanninhaltig.
Trocken. Perlage, Italien.

Merlot trocken
Italien
vegan
16°C

6²⁹
€/0,75l
8,39/1l



Catarratto Pinot Grigio, weiß

Sizilianischer Weißwein mit intensiven Aromen von tropischen Früchten.

Am Gaumen feinfuchtig und saftig-süßig, der Nachhall frisch und leicht würzig. Wunderbar zu Pasta mit Pesto, zu Pizza mit Gemüse und zu Fisch nach mediterraner Art.
Trocken. Purato, Italien.

Catarratto, Pinot Grigio trocken
Italien
vegan
8°C

6⁹⁹
€/0,75l
9,32/1l

Sauerkirschen

Nur Puur
Entsteint. Mit Rohrohrzucker verfeinert.
Abtropfgewicht: 280g.



4⁴⁹
€/560g
16,04/1kg

Dinkel Spiralen

Spielberger
Fein-nussig im Geschmack und besonders kochstabil.



3¹⁹
€/500g
6,38/1kg

Grüne & Kalamata Oliven al naturale, entkernt

Mani Bläuel
Von Herzen sozial. Aus Überzeugung ökologisch.



4²⁹
€/175g
24,51/1kg

Edles zum Fest!

Fleisch, Fisch & mehr.



JETZT VORBESTELLEN!

Milchreis

bioladen*
Für eine klassisch milde Nachspeise aus Rundkornreis.



2⁴⁹
€/500g
4,98/1kg

Hühnerbrühe mit Fleischeinlage

bioladen*
Mit 20% Fleischeinlage. Aus der Manufaktur Max in Hof, Bayern.



5²⁹
€/400ml
13,23/1l

Vegani Mmh Mango!

bioladen*
Fruchtig-würziger Brotaufstrich mit Mango, Papaya und Curry.



2²⁹
€/135g
16,96/1kg

Dinkel-Schupfnudeln

Alb-Natur®
Frisch. Für die schnelle Küche. Mit regionalem Dinkelmehl.



3²⁹
€/400g
8,23/1kg

Fruchtjoghurt mild Kirsche-Holunder

Schrozberger Milchbauern
Mit 3,5% Fett im Milchanteil. Im 500-g-Mehrwegglas.



1⁹⁹
€/500g
3,98/1kg

Joghurt mit aktiven A+B+C Kulturen

bioladen*
Mild und cremig mit 3,5% Fett. Im 500-g-Mehrwegglas.



1⁴⁹
€/500g
2,98/1kg

Veganes Hack

Viana
Mit Tomatenmark verfeinert.



3⁴⁹
€/250g
13,96/1kg

Delikatess Fleischwurst

Ökoland
Vom Schwein. Deftig mit leicht würzigem Geschmack.



3⁶⁹
€/180g
20,50/1kg

IST MIR WICHTIG:



GENUSS PUR
„IMMER OHNE PESTIZIDE UND CHEMISCH-SYNTHETISCHE DÜNGER!“



BEI UNS BEKOMMST DU, WAS DIR WICHTIG IST!



Solange der Vorrat reicht. Bei allen teilnehmenden Fachhandelsgeschäften. Einzelne Artikel nicht in allen Läden erhältlich. Abgabe von Bier und Wein nur an Personen über 16 Jahren. Keine Haftung für Druckfehler.
Bei den angegebenen Preisen handelt es sich um unverbindliche Preisempfehlungen. Alle Preise in Euro inkl MwSt. Produziert auf 100% Recycling-Material (Blauer Engel). 1123 PARIPARI.com