

Angebote

Natürlich

Bio. persönlich kompetent nah



Bioland.



Neumarkter Lammsbräu

Bio-Hefeweißbier

2 Sorten: Weiße oder Schwarze, 5,1% Vol., 12% Stammwürze

je 0,5 | (1 I = 1.98) + Pfand (in ausgewählten Märkten als Kasten erhältlich)





Bio-Salat

verschiedene Sorten, aus Deutschland, HKL II

je Kopf





Bio-Pflaumen oder **Bio-Zwetschaen**

aus Deutschland oder Italien

99



Andechser Natur

Bio-Rahmjoghurt

fruchtig-sahniger Genuss, verschiedene Sorten, mit 10% Fett, ohne Aromazusatz 65

je 150 g (100 g = 0.43)



ÖMA

Bio-Herbstbrie "Kürbis-Kernbeißer"

cremiger österreichischer Weichkäse mit Kürbiskernen, mit mikrobiellem Lab hergestellt,

mind. 50% Fett i.Tr.

100 g

je 1 kg



- · 500 g Tomaten
- · I Bund Koriander
- · I Knoblauchzehe
- · 6 EL Sesamöl
- · I EL Agavendicksaft
- · ITL Senf
- · 2 EL Balsanico-Essig
- · Salz, Pfeffer
- · 400 g Spinat
- · 2 Zwiebeln
- · 100 ml Soja-Cuisine · 1 TL geriebener Meerrettich
- · 4 EL Zitronensaft
- · s Chilischoten
- · 50 9 Quinoa
- · 4 Lachsfilets (je etwa 150 g)

Lachs mit Chilistreifen, Spinat und Tomaten-Koriandersalat

Zubereitung:

Für den Salat die Tomaten würfeln. Korianderblättchen abzupfen und fein hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Für das Dressing 3 EL Sesamöl, Knoblauch, Agavendicksaft, Senf, Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer gut verrühren. Tomaten, Koriander und Dressing gut vermischen und 30 Minuten ziehen lassen.

Spinat in Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser 2 Minuten kochen. Dann kalt abschrecken. Zwiebeln schälen und fein würfeln. 1 EL Sesamöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln anschwitzen, Spinat und Soja-Cuisine hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, Meerrettich und 2 EL Zitronensaft würzen.

Chili halbieren, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Lachs mit Salz und Pfeffer würzen und in gemahlenem Quinoa wenden.



2 EL Sesamöl in einer Pfanne erhitzen, Lachs von beiden Seiten 5 Minuten braten. Nach 5 Minuten die Chilistreifen hinzufügen. Lachs mit 2 EL Zitronensaft beträufeln und mit dem Spinat und dem Salat servieren.



Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde Nährwert: pro Portion ca. 470 kcal

Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.biomarkt.de.



Bio-Zucchini

aus Deutschland

49

1 kg



Bio-Möhren

aus Deutschland

1 kg



Bio-Birnen

Sorte Williams grün, aus Italien oder Frankreich, HKL II

1 kg

79



Italienischer Wein* "Terre

Mont'Albano

Biologiche" 2 Sorten, trocken: Rosso (rot, fruchtig-würzig,

11,5% Vol.) oder Bianco (weiß, fruchtig-frisch, 11,5% Vol.)

je 0,75 l (1 I = 3.32)

99





Bio-Omega 3-6-9-Öl

Mischung aus nativem Lein-, Hanf- und Kürbiskernöl, reich an Omega-3, Omega-6 und Omega-9, im idealen Verhältnis

100 ml

HERZHAFT KOCHEN





Bio-Leinöl mit Granatapfelkernöl

reich an Omega-3 und Omega-5-Fettsäuren, mit wertvollen Antioxidantien und 99 Polyphenolen

100 ml



Bio-Leinöl mit Nachtkerzenöl

reich an Omega-3, Omega-6 und der wertvollen Gamma-Linolensäure

49

100 ml



3 99

Bio Unser-Tipp

Reich an essentiellen Fettsäuren

Die hochwertigen Öle werden im eigens entwickelten OXYGUARD®-Verfahren hergestellt. Der gesamte Prozess vom Öffnen der Saatkörner über das Pressen und Filtern bis zum Abfüllen des Öls - findet ohne Licht, ohne Sauerstoff und ohne Wärmezufuhr statt. Die empfindlichen Inhaltsstoffe der Ölsaat bleiben so optimal erhalten. Das schmecken Sie.



99

Gustoni **Bio-Dinkel-**Nudeln

im traditionellen Bronze-Verfahren hergestellt, 4 Sorten: Spaghetti, Penne, Fusilli oder Maccheroni

je 500 g (1 kg = 3.98)



Bio-Tomatensauce

2 aromatische Sorten: Vegetarische Bolognese (mit Soja-Stückchen) oder Sugo Bambini (mild, für Kinder), vegan

je 350 g (1 kg = 4.26)



Pasta Nuova

Bio-Gnocchi

2 Sorten: alla genovese (feine Pestofüllung) oder pomodoro (Tomaten-Mozzarellafüllung)

je 400 g (1 kg = 5.73)

Hühne



Nasi Goreng



Bio-Reis

2 Sorten: Parboiled oder Arborio weiß

je 500 g (1 kg = 3.18)





Bio-Putenschnitzel

frisch, 2 Stück, ca. 360 g-Packung

100 g

Bio-Pfannengericht

3 delikate Sorten: Tagliatelle Verde (mit Lachs), Nasi Goreng (mit Huhn) oder Hühnerfrikassee (mit Champignons)

ab 400 g (1 kg = 8.87/9.98)

49

Ökoland





Bio MIT GENUSS IN DEN TA



Bio-Brotaufstrich

verschiedene Sorten, auf Basis von Sonnenblumenkernen, cremig frisch und streichzart. vegan

je 180 g (100 g = 1.27)



Andechser Natur

Bio-Bergblumenkäse

pikant-würziger Schnittkäse aus Österreich, laktosefrei, rindengereift, mit mikrobiellem Lab hergestellt, mind. 50% Fett i.Tr.

100 g



Berchtesgadener Land

Bio-Buttermilch

fruchtig-mild und erfrischend. 2 Sorten: Mango-Maracuja oder Erdbeere-Cassis, weniger als 1% Fett

je 500 g (1 kg = 1.58) 79



Frischkäserei Züger

Bio-Mascarpone

ein Muss für Tiramisu, Kuchen und traumhafte Nachspeisen, aus der Schweiz, 80% Fett

250 g (100 g = 0.92)



Bergerie

Bio-Schafsjoghurt

sahnig und mild, nach griechischer Art, eignet sich für Zaziki, Dips und Desserts, 10% Fett

250 g

(100 g = 0.60)



dennree

Bio-Apfelringe

schonend getrocknet, aromatischfruchtiger Geschmack, zum Müsli oder einfach für zwischendurch

125 g

(100 g = 1.99)





Bio-Crunchu

vollwertiges Getreide in seiner köstlichsten Form, 2 Sorten: Honig-Nuss oder Erdbeer

je 375 g

(1 kg = 6.11)



Liebe Kundin, lieber Kunde,

auf unserer Homepage unter www.biomarkt.de finden Sie pünktlich zum Aktionsstart die aktuellen Angebote als Download. Hier können Sie auch unseren Newsletter abonnieren, der Sie immer über die neusten Angebote, Rezepte und Themen informiert.

Fan von BioMarkt werden Sie auf www.facebook.com/MeinBiomarkt.

Ihr BioMarkt-Team

