

WIR SIND IN GENUSS-LAUNE

Ganzheitlich und nachhaltig handeln. 100 % Bio.



GROSSE AUSWAHL IM BROTREGAL

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

Achtet im Regal auf das

**BROT
DES
MONATS**

BEACHTET UNSERE
WOCHE
AKTION

Feines zum Fest von Löcke:
STEINCHAMPIGNONS

Während einer Ferienarbeit in seiner Schulzeit fing alles an: Volker Löcke entdeckte seine Leidenschaft für Pilze. 1998 gründete er die Bio-Pilzzucht Löcke in Hohenahr.

Als einer der Ersten in Deutschland entschied er sich 2007 dazu, eine Champignon-Zucht nach ökologischen Standards aufzubauen. In Büttelborn und Emstek produziert der Betrieb seitdem braune und weiße Champignons. Für das Substrat werden reine Bio-Rohstoffe verwendet. Diese kommen aus dem

einzigsten Bio-verbandszertifizierten Champignon-Substratwerk in Europa. Das ist in der Bio-Pilzzucht eine echte Besonderheit.

Jens Wulfers kam 2015 unterstützend hinzu und ist seit 2017 Geschäftsführer. Für die beiden ist neben der optimalen Qualität der Pilze auch die nachhaltige Erzeugung sehr wichtig. Der Anbau wird daher ausschließlich mit Ökostrom betrieben. Die Champignons sind Teil einer Kreislaufwirtschaft: Sie beziehen Rohstoffe wie Stroh und Hühnermist von langjährigen Partnern und diese bekommen den ‚Champost‘ (das abgeerntete Substrat) zur Dünung ihrer Felder zurück.



bioladen



IST MIR WICHTIG:



BIO-VIELFALT
Weil die Zutaten den Genuss ausmachen!

KAKI aus Spanien



demeter



bioladen



Wie wäre es mit einem leckeren Kaki-Apfel-Salat?

Nussiges FRÜCHTEBROT

PERFEKT
FÜR OBEN
DRAUF!

3,29
€/240g
13,71/1kg



JETZT AUSPROBIEREN!

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 3 bioladen* Eier
- 3–5 EL bioladen* Agavendicksaft
- 250 g bioladen* Kerniger Nuss-Mix
- 125 g bioladen* Sultaninen
- 125 g bioladen* Aprikosen getrocknet
- 125 g bioladen* Feigen getrocknet
- 125 g bioladen* Dinkelmehl Type 1050
- 1/2 TL Zimt
- 1/2 Päckchen Backpulver



Die Zubereitung findest du unter Rezepte auf bioladen.de

[@bioladen_de](https://www.instagram.com/bioladen_de) [Bioladen.de](https://www.facebook.com/Bioladen.de)

2,79
€/1kg



12,99
€/500g
25,98/1kg



9,29
€/500g
18,58/1kg

12,99
€/500g
25,98/1kg

12,99
€/500g
25,98/1kg

REIS-PLÄTZCHEN MIT GEMÜSEFÜLLUNG



JETZT AUSPROBIEREN!

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 375 g bioladen* Basmatireis, weich gekocht
- 2 große bioladen* Eier
- 50 g geriebener Bergkäse oder Apennzeller
- 30 g bioladen* Mehl
- Meersalz, Pfeffer
- Back- und Bratöl
- ca. 350 g gemischtes Gemüse (z. B. 10 bioladen* Champignons, 1 Möhre, 1/2 Paprika)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote nach Geschmack
- 1/2 rote Zwiebel
- 1/2 Päckchen Mungobohnensprossen
- bioladen* Sesamöl geröstet
- 100 ml bioladen* Orangensaft
- 1 TL bioladen* Honig
- Crema di Balsamico



Die Zubereitung findest du unter Rezepte auf bioladen.de

[@bioladen_de](https://www.instagram.com/bioladen_de) [Bioladen.de](https://www.facebook.com/Bioladen.de)

5,99
€/1kg



FEINE KÄSE IM DEZEMBER



1862 Meisterstück

Baldauf Käse, Deutschland.
Allgäuer Handwerkskunst.
8 Monate gereifter Rohmilch-Hartkäse aus Heumilch.
Mind. 50% Fett i. Tr.

2 99
€/100g

3 59
€/100g

Appenzeller

Lustenberger & Dürst, Schweiz.
Nach streng geheimer Rezeptur.
Mit einer Kräutersulz gepfleget,
3 Monate in der Höhle gereifter Rohmilch-Hartkäse. Mind. 45% Fett i. Tr.



Gouda „Truffo“

Mèkkerste, Niederlande.
Dezent & nobel. Mit geriebenem
Trüffel veredelter Schnittkäse.
Mind. 50% Fett i. Tr.

3 39
€/100g

2 29
€/100g

Le Brie Walnuss

ÖMA, Österreich.
Genussvolle Liaison. Feiner
Weichkäse mit edlen Walnüssen.
Mind. 50% Fett i. Tr.



Le Duc de Bourgogne

Vallée Verte, Frankreich.
Elegant & sahnig, eine Sünde wert.
Cremig-zarter Weichkäse.
Mind. 72% Fett i. Tr.

3 99
€/100g

HIER FINDET IHR
WEIHNACHTLICHE
REZEPT-IDEEN!

Erdnüsse geröstet

bioladen*
Nach der Ernte schonend
in der Schale geröstet.

8 49
€/1kg

Walnusskerne

bioladen*
Aus Moldawien. Perfekt als
Backzutat oder als Snack.

2 69
€/100g
26,90/1kg

Dinkel Brötchen

Nur Puur
Mit 73% Vollkorn. Einfach
nur 8–10 Minuten aufbacken.
6 Stück.

3 79
€/300g
12,63/1kg

Bauernspätzle

Spielberger Mühle
Aus Hartweizen, ohne Ei.
Für traditionell schwäbische
Gerichte.

2 99
€/500g
5,98/1kg

Rotkohl

Nur Puur
Fix und fertig für Eintopfgerichte
und die warme oder kalte Mahlzeit.
Abtropfgewicht 550 g.

2 79
€/680g
5,07/1kg

Wildfond

bioladen*
Pur oder als Basis
für Suppen und dunkle,
kräftige Saucen.



Delikatess Mayonnaise

Byodo
Cremig-fein, mild im Geschmack.
Schmeckt prima im Kartoffelsalat.

3 79
€/250ml
15,16/1l

Olivenöl nativ extra, mild

Bio Planète
Schmeckt leicht und
frisch auf Salaten.
Gibt auch warmen
Speisen eine
mediterrane Note.

14 99
€/1l

Familien Punsch

Voelkel
Alkoholfrei, fein abgestimmt
mit winterlichen Gewürzen.

3 99
€/0,75l
5,32/1l
+0,15 € Mehrwegpfand

Frische Ravioli mit 4 Sorten Käse, Rucola und Spinat oder Rucola und Ricotta

bio-verde
Frische Pasta, fein gefüllt.

3 99
€/250g
15,96/1kg



Geräucherter Lachs

Bio Mare
Aus dem rauen Atlantik, vor der
Westküste Irlands. Im Steinofen
über Buchenholz geräuchert, mit
Meersalz verfeinert.

6 79
€/75g
90,53/1kg

Gouda mittelalt in Scheiben

bioladen*
3 Monate gereifter,
herhaft-pikanter
Schnittkäse mit
mind. 50% Fett i. Tr.

3 49
€/150g
23,27/1kg

Bioland

Schmand

bioladen*
Fest bis cremig mit 24% Fett.

1 49
€/200g
7,45/1kg

demeter

Mousse au Chocolat Noir

Weißenhorner Milch Manufaktur
Lockig, zart, cremig. Schokoladen-
Genuss mit feiner bitterer Note.

2 19
€/80g
27,38/1kg



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). 1225 PARIPARI.com

FESTLICHES IM DEZEMBER



bioladen*
4 49
€/0,75l
5,99/1l

Secco, weiß
Fruchtig, saftig, süffig, prickelnd.
Lebendige und feine Perlage.
Für viele Anlässe oder mit Freunden.
Der Secco im Bioladen!
Trocken. bioladen*, Spanien.
6–8 °C

Airén, Sauvignon
Blanc
trocken
Spanien
vegan
6–8 °C



13 99
€/0,75l
18,65/1l

Nou Crémant, weiß
Trockener Crémant
mit feiner grüner Note.
Aus nachhaltigen, pilzwiderstandsfähigen
Rebsorten. Leichte Frucht nach Weinbergs-
pfirsich. Lecker zum Apéritif, zu Snacks,
Fisch oder sehr feinem, leichtem Essen.
Brut. Piwi Kollektiv, Deutschland.

Nou Crémant
brut
Baden
vegan
7–9 °C



7 99
€/0,75l
10,65/1l

Grauburgunder
An Apfel und Birne erinnernder Duft,
leichte Frische, vollmundig.
Exzellenter Wein zu vielfältigen
Menü-Variationen.
Trocken. Weingut Schmidt, Deutschland.

Grauburgunder
trocken
Baden
vegan
9–10 °C



7 99
€/0,75l
10,65/1l

Blaufränkisch, rot
Sehr fruchtbetont
mit schöner Beerenaromatik.
Mild und harmonisch mit angenehmer
Fruchtfülle. Passt gut zu kalten Platten,
Aufläufen, Fleischgerichten, Pasta oder
mild-würzigem Hart- und Weichkäse.
Halbtrocken. Sonnenmulde, Österreich.

Blaufränkisch
halbtrocken
Burgenland
vegan
15–19 °C



14 99
€/0,75l
19,99/1l

**Puisseguin
Saint-Emilion, rot**
Typische Düfte eines Barriqueweines.
Fruchtig-würziges Bukett, geschmeidig,
samig, anhaltend. Passt zu reifem Käse.
Trocken. Château Langlais, Frankreich.

Merlot, Cabernet
Sauvignon
trocken
Saint-Emilion
18 °C
4 Stunden