

Výrobky za výhodné ceny
najdete v naší prodejně označené
akčními cenovkami

17. 11. – 24. 12. 2016

Předvánoční Bionadílka & Pro-Bio



Vločky pohankové
BIOHARMONIE
250 g

33,-



Pohanka loupáná kroupy
BIOHARMONIE
500 g

35,-



Polenta kukuřičná
instantní
BIOHARMONIE
450 g

24,-



Mouka z červené pšenice
celozrnná jemně mletá
BIOHARMONIE
450 g

18,-



Čokoláda hořká
s malinami a granátovým
jablkem LIEBHART'S
100 g

73,-



Pukance jáhelné
BIOHARMONIE
50 g

12,-



Hrách loupáný pulený
žlutý BIOHARMONIE
500 g

26,-



Mák modrý
BIOHARMONIE
150 g

33,-



Rozinky
BIOHARMONIE
200 g

41,-



Liskové ořechy celé
BIOHARMONIE
150 g

80,-



Rýže pestrébarvná
BIOHARMONIE
500 g

57,-



Rýžový krém na vaření
a pečení ISOLA BIO
200 ml

33,-



Polévka pohanková
BIOLINIE
136 g

31,-



Špaldoto houbové
BIOLINIE
210 g

41,-



Olej rostlinný
omega-3 BIOLINIE
500 ml

90,-



Olej kokosový
panenský BIOLINIE
240 g

123,-



Pálava ročník 2015
Vinařství Válek - výběr
z hroznů (polosladké)
750 ml

229,-



Bujón hovězí - kostky
6 x 0,5 BIOLINIE
66 g

29,-



Špaldová mouka hladká
BIOHARMONIE
1 kg

49,-



Žitná mouka celozrnná
jemně mletá
BIOHARMONIE
1 kg

22,-



Čiroková mouka hladká
BIOHARMONIE
450 g

24,-



Vřetena špaldová
celozrnná
BIOHARMONIE
400 g

42,-



Meruňky (neslazené)
BIOHARMONIE
200 g

76,-



Sirup javorový
BIOLINIE
250 ml

166,-



Jáhelný nápoj
ISOLA BIO
1000 ml

59,-



Fazole červená ledvina
BIOHARMONIE
500 g

44,-



Instantní kafe sladové
100% BIOLINIE
100 g

68,-



Bioláda zahrada
KOLDOKOL
230 g

70,-



Vánoční balíček
- 9 výrobků
2 kg

499,-

Špaldové rozinkové žemličky

- 750 g špaldové mouky hladké BIOHARMONIE
- 50 g rozinek BIOHARMONIE
- 50 g sušených meruněk nesířených BIOHARMONIE
- 50 g třtinového přírodního cukru BIOHARMONIE
- ½ lžičky vanilkového extraktu
- 50 g lískových ořechů BIOHARMONIE
- 150 g másla
- 375 ml mléka
- 2 vejce
- 2 čajové lžičky citrónového cukru AMYLYN
- 1 kostka čerstvého droždí
- špetka soli, skořice, kardamomu

Droždí rozpustíme v troše mléka a cukru. Smícháme mouku, cukr, sůl, skořici, kardamom, rozpuštěné droždí a mléko. Rozinky a nakrájené meruňky namočíme na 20 minut do teplé vody s vanilkovým extraktem. Připravíme kynuté těsto, do kterého vmícháme rozinky, meruňky a podrcené lískové ořechy. Necháme 45 minut kynout. Po vykynutí rozdělíme těsto na 12 stejných kousků a tvarujeme z něj žemličky. Skládáme na vymazaný plech, necháme 15 minut kynout, potřeme mlékem a pečeme 25 - 30 minut při 180 °C.

Tip: Po vychladnutí můžeme žemličky nařznout a naplnit je rýžovým krémem na vaření ISOLA BIO ochuceným javorovým sirupem BIOLINIE.



Špaldová mouka
hladká
BIOHARMONIE
1 kg

Rozinky
BIOHARMONIE
200 g

Meruňky
(nesířené)
BIOHARMONIE
200 g

Lískové ořechy celé
BIOHARMONIE
150 g

Hrášková polévka s praženou pohankou

- 500 g loupáného pšleného žlutého hrachu BIOHARMONIE
- 1 lžice rostlinného oleje s omega-3 BIOLINIE
- 1 l hovězího bujónu BIOLINIE (vegetariánská verze zeleninový bujón BIOLINIE)
- 1 lžice slunečnicových semínek BIOHARMONIE
- 3 lžice pohanky loupáné kroupy BIOHARMONIE
- 1 velká cibule
- 1 pórek
- 3 stroužky česneku
- 2 mrkve
- 1 polévková lžice majoránky SONNENTOR
- slaná

Hrách zalijeme 1,5 litrem vroucí vody a vaříme na mírném ohni asi 15 minut. Rozehřejeme olej, přidáme cibuli, pórek, česnek, mrkev, majoránku či tymián a za stálého míchání opékáme asi 5 minut, tak, aby cibule změkla. Hrách scedíme, přispěpeme jej k zelenině, přidáme vývar a 500 ml vody. Vaříme 20 minut. Zchladlé rozmixujeme tyčovým mixérem. Podáváme posypané opraženou pohankou, semínky, lístky tymiánu a osmaženou cibulkou.



Hrách loupáný
pšlený žlutý
BIOHARMONIE
500 g

Rostlinný olej
s omega-3
BIOLINIE
500 ml

Hovězí bujón
6x 0,5 l
BIOLINIE
66 g

Pohanka loupáná
kroupy
BIOHARMONIE
500 g

Polentové špičky s ovocem

- 150 g instantní kukuřičné polenty BIOHARMONIE
- 2 lžice panenského oleje kokosového BIOLINIE
- rýžový krém na vaření a pečení ISOLA BIO
- 2 lžice třtinového cukru BIOHARMONIE
- javorový sirup BIOLINIE
- 1 kg sezónního ovoce (jablka, pomeranč, mandarinka, banán, hroznové víno, ananas)
- 100 g čokolády hořké s malinami a granátovým jablkem LIEBHART'S
- skořice, kardamom, muškátový oříšek, drcený hřebíček

Polentu smíchanou s kořením a cukrem (dle chuti) postupně vsypeme do 600 ml vroucí vody a stále mícháme. Za 3 minuty je polenta hotová. Uvařenou polentu přelijeme na plech vyložený pečicím papírem a necháme ztuhnout a vychladnout. Ovoce nakrájíme na kousky vhodné k napichování na špejli. Ztuhlou a vychladlou polentu nakrájíme na stejné velké kousky jako ovoce. Rozpustíme čokoládu s olejem. Napichujeme střídavě na špejli, posypeme třtinovým cukrem a 2-4 minuty pečeme v troubě vyhřáté na 200 °C. Na střed talíře dáme rýžový krém, polijeme rozpuštěnou čokoládou a naaranžujeme ovocné špičky.



Polenta kukuřičná
instantní
BIOHARMONIE
450 g

Olej kokosový
panenský
BIOLINIE
240 g

Rýžový krém na
vaření a pečení
ISOLA BIO
200 ml

Sirup javorový
BIOLINIE
250 ml

