

VELKOOBCHOD S KVALITOU

Bio čokoláda na vaření VIVANI – 4 druhy

Na domácí cukroví upečené s láskou patří opravdová čokoláda - jako například čokoláda na vaření značky VIVANI z poctivých biosurovin bez náhražek. Ať již hořká, mléčná, bílá nebo „mléčná“ pro vegany s rýžovým mlékem – VIVANI nezklame.



Sleva 15 %



NOVINKA

Bio nugátová pomazánka pro vegany RAPUNZEL 250 g

Tento jemný sladký krém obsahuje 33 % čerstvě pražených voňavých lískových oříšků a místo mléka moučku z bobů sladké lupiny. Oslazený je přírodním třtinovým cukrem a ovoněný pravou Bourbon vanilkou. Je vynikající na čerstvém pečivu.

Bio lusky Bourbon vanilky RAPUNZEL 2 ks

Bourbon vanilka se pěstuje pouze na ostrovech Indického oceánu (tzv. Bourbonských ostrovech) a je ceněna pro svou výraznou příjemnou vůni. Zkuste letos ovonět cukroví pravou vanilkou – stačí podélně rozříznout vanilkový luska a černá semínka uvnitř smíchat s cukrem. Prázdné lusky vložte do dózy s cukrem – krásně jej ovoní!



Sleva 15 %



NOVINKA

Bio NIRWANA VEGAN s nugátovou náplní RAPUNZEL 100 g

Milovníci plněné čokolády NIRWANA ji znají v mléčné a hořké verzi. Nyní si můžete vychutnat tuto luxusní čokoládu s nugátovou náplní i ve verzi pro vegany s rýžovým mlékem místo kravského. Je opět plná mletých oříšků a sušená třtinová šťáva jí dodává lehce karamelovou chuť. Čokoláda nese logo fair trade projektu Hand in Hand.

Zdraví si za peníze nekoupíte, ale zdravé potraviny **ANO!**
Uvedené výrobky v akci můžete zakoupit po celý měsíc listopad v nezávislých prodejnách zdravé výživy a biopotravin.
Více na www.bionebio.cz. Akce trvá do vyprodání zásob.

Na Vaši návštěvu se těší:



MRKVOVÝ DORT

Recept měsíce: MRKVOVÝ DORT BEZ LEPKU

Tato rychlá a snadná varianta mrkvového dortu potěší i bezlepkáře, protože místo mouky jsou použity jáhly.

Ingredience:

- 400 g jáhel*
- 150 g vlašských ořechů*
- 1 lžička skořice*, ½ lžičky drcených hřebíčků*
- ½ lžičky vanilky*, kůra z 1 citrónu*
- 2 lžičky prášku do pečiva
- 1 lžička jablečné sody, 1/2 lžičky mořské soli
- 270 g panely* (sušená třtinová šťáva)
- 3 vejce*
- 300 g mrkve*
- 200 ml oleje*
- 50 ml kefiru*

Krém:

- 125 g másla*, 70 g panely*
- 100 g čerstvého smetanového sýra*, ¼ lžičky vanilky*



Jáhly umeleme na mouku, nemáme-li mlýnek na obilí, rozmixujeme je důkladně v mixéru. Očištěnou mrkev nastrouháme nahrubo a ořechy nasekáme na malé kousky. Troubu předehřejeme na 170 °C (spodní a vrchní ohřev) a dortovou formu vymažeme máslem či tukem a spodek vyložíme pečícím papírem. Sypké složky dobře promísíme, přidáme mrkev, vejce, olej a kefir a dobře promícháme. Těsto nalijeme do formy a pečeme při 170 °C asi 45 minut. Máslo a sýr vyndáme z ledničky a necháme zteplat. Ke změkklému máslu postupně přimícháváme panelu s vanilkou, nakonec postupně vmícháme sýr. Vychladlý dort podélně rozřízneme, namažeme částí krému a zbytkem krému ozdobíme vršek dortu.