

Karbanátky z quinoj a pečeného batátu



Uvařte 150 g quinoj. 250g batát upečte do měkka (asi 1 hod.) a pak oloupejte a rozmáčkejte vidličkou. Smíchejte s 1 nakrájenou a osmaženou cibulí, 5 lžičkami Hrašky, přidejte 1 lžičku římského kmínu a soli. Tvořte karbanátky, obalujte v sezamu, smažte na pánvi nebo pečte v troubě.



Quinoa bio,
COUNTRY LIFE

250 g

83 Kč



Směs na zahušťování
Hraška bezlepková

250 g

36 Kč

Razítko prodejny



Chia semínka bio,
COUNTRY LIFE

100 g

38 Kč



Pšenice zelená
freekeh,
COUNTRY LIFE

400 g

52 Kč



ECOVER aviváž
tkaninová

750 ml

64 Kč



Mošt jablečný
s červenou řepou
bio, MOŠTÁRNA
HOSTĚTÍN

750 ml

48 Kč



Štáva fitness
bio, EDEN

750 ml

61 Kč



ECOVER WC
čistič s vůní
oceánu

750 ml

72 Kč

CountryLife

Faro je tu!

28 produktů za skvělé ceny!

Akce probíhá na prodejnách
od 2. března do 6. dubna 2015.

RECEPTY UVNITŘ



akční produkty hledejte u tohoto symbolu



39 Kč

Tuk SOYA pro teplou a studenou kuchyni bio **PROVAMEL**

250 g



19 Kč

Tyčinka slunečnicovo-dýňová bio, DOBRÉ ČASY

40 g



47 Kč

Muffin čokoládové brownie bez lepku, NELEPEK

120 g



68 Kč

SOJADE bifidus vanilka bio

400 g

Sezamovo-lněné gomasio



Sezam loupáný bio, COUNTRY LIFE

100 g

18 Kč



Len zlatý bio, COUNTRY LIFE

300 g

31 Kč

Gomasio k dochucení salátů, polévek, pomazánek nebo rýže

Semínka krátce a šetrně opražte, smíchejte s mořskou nebo himálájskou solí v poměru 1 díl soli na 15 dílů semínek, rozdrťte v hnozdíři nebo rozemelte v mixuru.

Mandlovo-kakaový koktejl s quinoou



Energij a živinami nabitý koktejl, dejte si ho po ránu nebo po fyzickém výkonu

Na 2 porce rozmixujte mandlovou smetanou, 3 lžičce uvařené quinoou, lžičce kakaových bobů, lžičce javorového sirupu a lžičku skořice. Můžete doředit vodou na požadovanou hustotu.



46 Kč

Kakaové boby nepražené drcené bio, COUNTRY LIFE

100 g



31 Kč

Smetana mandlová bio, ECOMIL

200 ml



Sirup javorový Grade A bio, COUNTRY LIFE

250 ml

118 Kč

Jemná polévka ze žlutého hrachu se zeleninou



Na 4 porce uvařte 250 g hrachu. Osmahněte česnek, cibuli, přidejte nakrájenou 1 velkou mrkev a malou petržel, krátce osmahněte, zalijte vodou, aby byla zelenina ponořená a vařte do změknutí. Přidejte hrách, bujón, povařte a částečně rozmixujte. Zjemněte mandlovou smetanou, ochuťte solí a lahůdkovým droždím.



31 Kč

Hrách žlutý půlený bio, COUNTRY LIFE,

500 g



42 Kč

Bujon zeleninový kostky bio, NATUR COMPAGNIE

126 g



Kuskus ochucený, COUNTRY LIFE

330 g

31 Kč



Příkrm ovocná směs bio, COUNTRY LIFE

190 g

23 Kč



Flapjack ovesný pekan, WHOLEBAKE

80 g

22 Kč



Polenta „1 min.“ bio, COUNTRY LIFE

400 g

28 Kč



19 Kč

Mořské řasy Snack pražené Nori, SEA'S GIFT

5 g



49 Kč

Dzert sójový vanilkový bio, PROVAMEL

1 l



Štáva ovocná, IMUNE NURTURE

200 ml

24 Kč



Čaj Jarní políbení bio SONNENTOR

27 g

51 Kč

Salát z žitných těstovin s klíčky a ředkvičkami s mandlovou zálivkou



Úplně jednoduchý a moc dobrý jarní těstovinový salát

Uvařená vřetena smíchejte s mungo klíčky, nakrájenými ředkvičkami a jarní cibulkou, rukolou a můžete přidat i divoké bylinky. Zálivku připravte z mandlové smetany, umeocta a javorového nebo agávového sirupu. Můžete posypat gomasiem.



19 Kč

Těstoviny vřetena žitná bio, COUNTRY LIFE,

400 g