



◀ **Frisch und fruchtig in den Frühling:**

BioGourmet hat fünf neue Fruchtaufstriche in Bioqualität zu bieten. Die frischen Sorten Erdbeer-Limette, Amarena-Kirsch und Mango-Orange sind mit Agavendicksaft gesüßt. Der Fruchtaufstrich Sanddorn-Orange ist ein fruchtig-herbes Vergnügen für Sanddorn-Liebhaber, abgerundet mit dem frischen Geschmack von saftigen, spanischen Orangen. 45 % Fruchtgehalt enthält das Holunderbeergelee. [www.bio-gourmet.com](http://www.bio-gourmet.com)

▶ **1001 Genüsse:** Kunstvoll wie Sheherazade in 1.001 Nacht erzählt Konrad Geiger mit den Bio-Feinschmecker Gewürzmischungen Orient von Herbaria orientalische Märchen. Lassen Sie sich mit erlesenen Zutaten wie Rosenblüten, Safranfäden, Minze, Korinthen und Datteln in die Welt der Sultanspaläste, Schlangenbeschwörer und Souks hineinzaubern. Servieren Sie die raffinierten Bio-Feinschmecker-Ideen z. B. für Couscous, Tajine oder Duftreis. Das „Wunderhuhn“, die orientalische Gewürzmühle, würzt mit einem Mix aus Zitronen-Zimt und Minzgeschmack und einem Hauch von Rose. Das Gewürzsalz eignet sich für Hähnchen, Geflügelgerichte und Kaninchen. [www.herbaria.de](http://www.herbaria.de)



▼ **Bio-Aufstriche:** Die Thüringer Traditionsmarke Mühlhäuser bietet mit der Linie BioGenuss Fruchtaufstriche, die von der DLG im internationalen Qualitätswettbewerb für Bio-Produkte mit „Silber“ und „Bronze“ ausgezeichnet wurden. Allein die Süße der Biofrüchte und Agavendicksaft geben den Aufstrichen ihr Aroma. Die süßen Brotaufstriche – erhältlich in den Sorten Pflaumenmus, Erdbeer, Himbeer, Sauerkirsch, Aprikose und Sanddorn-Orange – zeichnen sich durch einen Fruchtanteil von 60 % und natürlich-fruchtigen Geschmack aus. Die BioGenuss Variante Pflaumenmus wird fortan auch mit einem Fruchtgehalt von 220 g pro 100 g Mus angeboten. [www.muehlhaeuser-vertrieb.de](http://www.muehlhaeuser-vertrieb.de)



▼ **Kochen ohne Grenzen:** Langes Überlegen, welcher Bräter oder Kochtopf auf welches Kochfeld passt, ist dank des 80 cm breiten MaxiSense-Induktionskochfeldes 88001 von AEG passé. Das Kochfeld gliedert sich in vier Kochzonen mit jeweils 21 cm Durchmesser, die alle in der Mitte mit einem Kreuz markiert sind. Solange die Böden der Kochgefäße dieses bedecken, sorgt die Induktionstechnik für gleichmäßige Hitze über die gesamte Bodenfläche. Auf dem Kochfeld finden so verschiedenste Pfannen und Töpfe mit einem Bodendurchmesser von 12,5 cm bis 21 cm nebeneinander Platz. Außerdem wartet es mit einer Powerstufe, die Extraleistung für alle Kochzonen bietet, elektronischen Anzeigen für alle Kochstellen und einer praktischen Stop+Go-Funktion auf, welche die genutzten Zonen bei Bedarf zurück schaltet. [www.aeg-electrolux.de](http://www.aeg-electrolux.de)



Bio-Spitzenkoch Konrad Geiger

„NUR DAS BESTE – TYPISCH BYODO“

Spitzenköche und ausgekochte Gourmets sind sich einig: Hochwertige Bio-Produkte versprechen gesteigerten Genuss. Zum Beispiel feinste Kreationen von Byodo, dem Bio-Pionier mit jahrelanger Erfahrung und konsequenter Premium-Ausrichtung. Was anderes als Topqualität kommt denen nicht in die Tüte oder ins Glas.



Lust zum Probieren? Byodo finden Sie im exquisiten Bio-Fachhandel, Infos dazu im Internet. Oder fordern Sie die kostenlose Byodo-Senfbroschüre an.



BIO MIT HERZ UND VERSTAND

Byodo Naturkost GmbH, Edisonstraße 3, D-84453 Mühldorf, Tel.: 08631 / 3629-0 Fax: -55 [www.byodo.de](http://www.byodo.de) mail: [info@byodo.de](mailto:info@byodo.de)