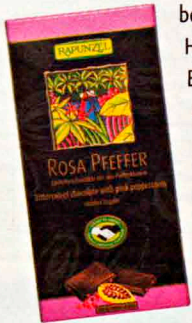


## SCHON ENTDECKT? Auf dieser Seite stellen wir Ihnen interessante und neue Produkte aus dem Bioladen vor.

### DAS GEWISSE SCHOKO-ETWAS

Dass süße und pfeffrige Noten harmonisieren können, beweist *Rapunzel*. **Rosa Pfeffer** heißt die extra dünne Tafel Schweizer Edelbitterschokolade, in die ganze rosa Pfefferkörner eingestreut sind. Die Pfefferkörner crunchen schön beim Draufbeißen und entwickeln mit der Schokolade ein raffiniertes Geschmackserlebnis. Ähnlich exotisch und ungewöhnlich anregend für den Gaumen ist die Kombination von süßen Cranberrys und einem Hauch Chili in Edelbitterschokolade.



### SÜDSEE-ZAUBER

Sonnenuntergang, Palmen und Sandstrand an der Wand – die Fototapete kehrt zurück. Wer mehr will als die Illusion, kann sich den Geschmack der Tropen einschenken. **Kokos-Ananas** von *Beutelsbacher* ist ein exotischer Direktsaft aus Ananas, Bananenmark und Kokosnuss, abgeschmeckt mit Orangen-Direktsaft, Agaven- und Traubensüße. Schmeckt als alkoholfreier Cocktail und in Portionsformen eingefroren auch als erfrischendes Fruchteis.



### MILDE SÜSSE

Zucker – nein danke? Dann ist die neue Joghurt-Linie **Agavi** aus dem Hause *Söbbeke* eine Alternative. Agavi, das steht für Agavensirup, der aus der Agavenpflanze gewonnen wird. Der Sirup süßt mit den Bestandteilen Fruktose und Glukose kräftiger als Zucker, hat dabei aber weniger Kalorien. Die Joghurts mit der milden Süße stehen in den Sorten **Brombeere-Cassis, Erdbeere-Himbeere, Orange-Guave** und **Mandarine-Zitrone** im Kühlregal.



### SAHNIGE SOMMERSÜNDE

Kirschen, Pflaumen, Mirabellen – endlich gibt's Sommerfrüchte satt. Also fix einen Obstboden belegen und mit einem Sahnehäubchen krönen. Der luftige Schaum gelingt mit **Sahne Stark** (Maisstärke, Traubenzucker) von *BioVita*. Einfach die kalte Sahne kurz schlagen, den Inhalt der Tüte dazugeben und weiterschlagen, bis die Sahne steif geworden ist. Tipp: Vor dem Belegen auf den Obstboden gestreut, verzögert Sahne Stark das Durchweichen des Bodens.

### OLIVEN OHNE KERN

Fachkundig wie die Weinkenner degustieren Olivenöliebhaber einen guten Tropfen. Mit dem Olivenöl **Denocciolato** von *Byodo* gibt es eine neue Delikatesse. „Denocciolato“ (italienisch) heißt auf Deutsch „entsteint“, was bedeutet, dass die handgepflückten Oliven vor dem Pressen entsteint werden. Manche Ölbauern schwören auf diese arbeitsaufwendige Methode. Sie soll das Öl positiv beeinflussen und die gesundheitsfördernden Polyphenole schützen.



### Gut gewickelt ist halb gewonnen

Ein lauer Sommerabend mit Freunden auf der Terrasse – da läuft der Grill oft auf Hochtouren. Würstchen drauflegen ist keine Kunst, aber mit der richtigen „Verpackung“ wird auch aus einfachen Beilagen ein uriger Leckerbissen. Statt in Alufolie einfach empfindliches Grillgut in ein großes Blatt wickeln, bevor es auf den Rost wandert, und das Paket mit einem Spießchen feststecken. Besonders gut eignen sich Rhabarber-, Mangold-, Kohl- oder Weinblätter als organische Hülle für Pilze, Früchte, Käse und Co. – allerdings sollten sie nach dem Auspacken dann nicht mehr mitgegessen werden.

### ALLES IN PFEFFER

Von überall, wo der Pfeffer wächst, bringt *Herbaria* Spezialitäten und Raritäten herbei: Zapfenförmigen **Langpfeffer**, kugeligen **Kubebepfeffer**, **Urwaldpfeffer** in grün und weiß sowie eine Pfeffermischung **Capriccio** aus sechs Pfeffersorten erweitern das Aromenspektrum in der Küche von mild-fruchtig über süßlich-würzig bis holzig-warm und bitter-scharf. Die Urwald-Pfeffersorten produzieren Ureinwohner an der südindischen Malabar-Küste. Es gibt sie in der Dose und frisch gemahlen aus der Pfeffermühle.



### ESSEN IST FERTIG

Gesunde Zutaten, die im Handumdrehen ein fertiges Gericht ergeben – das ist die Grundidee für die neuen Bio-Fertiggerichte von *Pural*. **Risotto, Couscous, Quinoa** und **Polenta** sind mit Zutaten wie Steinpilzen oder Gemüse abgeschmeckt und brauchen nur einige Minuten in Gemüsebrühe zu köcheln. Sie können mit Wein, Pilzen, Parmesan und Gewürzen zusätzlich verfeinert und als Hauptgang, Zwischenmahlzeit, Vorspeise oder Beilage serviert werden.

