

GÜLTIG IM OKTOBER 2024

BIOHOF-SCHARF

ANGEBOTE, INFOS, REZEPTE.

SO SCHÖN IST DER HERBST

Ganzheitlich und nachhaltig handeln. 100 % Bio.



TOP-PREIS

1 49 € / 1 kg

TOP-PREIS

3 99 € / 1 kg

TOP-PREIS

1 89 € / 750 g
2,39 / 1 kg

FÜR DICH **für jeden Tag**

Jetzt Vorräte AUFFÜLLEN!

TOP-PREIS

1 89 € / 680 g
2,63 / 1 kg

TOP-PREIS

1 19 € / 500 g
2,38 / 1 kg

TOP-PREIS

5 29 € / 1 l

FEINE KÄSE IM OKTOBER

Der Klassiker.



2 19 € / 100 g

Gouda mittelalt
bioladen*, Deutschland.
3 Monate gereifter, aromatisch-pikanter Schnittkäse mit mind. 50 % Fett i. Tr.

Edel mit feiner Pfeffernote.



2 39 € / 100 g

Aurora Gold Steinpilz
Aurora, Deutschland.
Würziger Schnittkäse mit Steinpilzen, Zwiebeln und Pfeffer. Mind. 50 % Fett i. Tr.

Herzhaft und pikant.



2 99 € / 100 g

Wilder Bernd
Söbbeke, Deutschland.
Mit einem Sud aus Eichenrinde und feinem Dinkelkorn affiniertes Schnittkäse. Mind. 50 % Fett i. Tr.

Tradition mit Charakter.



2 99 € / 100 g

Allgäuer Alpkäse
Baldauf, Deutschland.
4 Monate gereifter Rohmilch-Hartkäse aus Heumilch mit mind. 50 % Fett i. Tr.

WEIN-EMPFEHLUNGEN IM OKTOBER

Tempranillo, rot

Südländischer Typ mit Biss und beeriger, reifer Frucht.

Moderner, fruchtig-harmonischer Rotwein. Passt gut zu Fleisch, herzhaften Aufläufen
Passt gut zu Fleisch, herzhaften Aufläufen

und Geschmortem.
Trocken. bioladen*, Spanien.

Tempranillo trocken
Spanien
vegan
16 °C

3 49 € / 0,75 l
5,05 / 1 l



Kräftiges Roggenbrot

ZUTATEN FÜR CA. 1 KG BROT:

- o 600 g bioladen*Roggenmehl Type 1150
- o 310 ml kaltes Wasser
- o 3 g Frischhefe (etwa Murmel-große Kugel) oder 1 g Trockenhefe
- o 15 g Salz
- o 150 g bioladen*Joghurt mild Natur 1,5 % Fett
- o 30 g Apfelessig
- o 10 ml bioladen*Olivenöl



Die Zubereitung findest du unter Rezepte auf bioladen.de

Tolle bioladen*Rezepte gibt's auch hier:



@bioladen_de



Bioladen.de

FÜR DICH **für jeden Tag**



1 69 € / 175 g
9,66 / 1 kg



1 49 € / 1 kg