



Foto: Rankwerk 2018



Foto: Pural 2018



Foto: Moin 2018

BIOwelt
TOP PRODUKT
IM JULI

Herbaria
www.herbaria.de

Die neuen Teemischungen von Herbaria für Groß und Klein schmecken warm hervorragend, sind aber auch die gesunde Alternative zu Fruchtsäften und Limol. Dank ihres natürlich süßen Geschmacks eignen sie sich im Sommer perfekt als Eistee und im Winter prima zum Aufwärmen von Körper und Seele. Damit der Tee genuss ungetrübt bleibt, werden alle Bio-Rohstoffe von Herbaria sorgfältig ausgewählt und im Labor auf ihre Reinheit überprüft. Bio aus Leidenschaft.

Foto: Herbaria 2018

2 Rankwerk www.rankwerk.de
Ökologisch gärtnern – leicht gemacht! Mit dem pflanzlichen Bio-Dünger aus Klee holen sich Hobbygärtner einen wirkungsvollen und zugleich nachhaltigen Wachstumskick für Gemüse in ihre Töpfe und Beete. Er ist frei von tierischen Produkten, praktisch anwendbar in Pelletform und in zwei verschiedenen Größen (300g/1kg) erhältlich.

3 Pural www.pural.bio
Choc'Croc von Pural verführt mit einer neuen Geschmackskombination: Die Sorte „Zartbitter - Blaubeere/Cranberry“ vereint feinschmelzende, vegane Zartbitter-Schokolade mit den frisch-säuerlichen Komponenten von Beeren. Für ein besonderes, fruchtig-schokoladiges Genusserebnis! Ebenfalls apart: die Sorten „Classic“ mit Vollmilchschokolade sowie „Kokos“ mit weißer Schokolade und Kokosraspeln.

4 Moin www.moin.eu
Das Baguette de luxe ist ein Brot der Extra-Klasse für die Backtheke. Ganz nach französischer Art auf Steinplatte gebacken erhält es seine schöne Kruste. Die unterstützende Wirkung der Stärken von Weizen und Kartoffel und die 18 Stunden lange Teigruhe machen dieses Brot besonders bekömmlich. Natürlich frei von technischen Enzymen ist das Baguette de luxe ein handwerkliches Meisterstück. Außen schön knusprig, innen ganz zart - Luxus für alle!

5 Organic www.organic.nl
Die mexikanische Küche wird immer beliebter. Allerdings gab es die legendären mexikanischen Tacos und Gewürze (Taco & Fajita Seasonings) bislang noch nicht in Bio-Qualität. Zeit für Amaizin, knusprige und leckere Bio-Taco-Muscheln einzuführen. Nach original mexikanischem Rezept zubereitet und in Bio-Kokosöl gebacken. Am besten schmecken die Tacos gefüllt mit Gemüse, Bohnen oder Hackfleisch – die pikante Note erhalten sie mit der speziellen Amaizin Gewürzmischungen. Tacos mit saurem Rahmkäse gratinieren und ein festliches mexikanisches Essen genießen.