

ebl Woche

Jeden Mittwoch neu!

Rundum gute Bio-Lebensmittel – Angebote vom 24. bis 30. April 2024



So schmecken Fleisch & Co. vom Grill am besten!

Autorin: Friederike Tetiwa

In allen ebl-Märkten bieten wir Ihnen an unseren Bedientheken frische Fleisch- und Wurstwaren ausschließlich aus eigener Herstellung und regionaler Herkunft an. Die ebl-Metzgerei gehört seit der Unternehmensgründung vor 30 Jahren dazu.

Aber warum? Entstanden ist die hauseigene Metzgerei aus dem Gedanken, dass Tiere zu einem funktionierenden Hofkreislauf dazugehören. Gleichzeitig geben wir unseren Bauern und Erzeugern in der ebl-Region die Möglichkeit, auch ihre Tiere angemessen zu vermarkten. Das Team unserer Biokreis „regional & fair“-zertifizierten Metzgerei besteht aus engagierten Fachkräften, die das traditionelle Handwerk mit Leidenschaft, Können und Respekt ausüben – seit jeher nach dem nose-to-tail-Prinzip. Das bedeutet, dass wir grundsätzlich immer das ganze Tier, von der Nase bis zum Schwanz, verwerten und keine Edelteile zukaufen. Es geht uns um einen wertschätzenden und nachhaltigen Umgang mit Ressourcen. Und natürlich um puren und authentischen Genuss, denn unser Metzgermeister Josef Gebhardt verwendet für seine Rezepturen ausschließlich Steinsalz, Pfeffer und Kräuter bzw. Gemüse wie Paprika oder Bärlauch, sonst nichts. Nitritpökelsalz, Geschmacksverstärker und sonstige Zusatzstoffe kommen bei uns selbstverständlich nicht in die Wurst!

Die Lieblingssaison (nicht nur) unserer Metzger

Mit den ersten Frühlingsgefühlen füllen sich die Bedientheken in unseren Märkten wieder mit feinem Grillgut – von der klassischen Bratwurst und bunten Spießchen bis zu edlen Steaks, Schnitzeln und Rippchen, pur oder eingelegt in würzigen Marinaden. Es ist alles bereit für Ihren gemütlichen Grillabend oder das rauschende Gartenfest. Selbstverständlich haben wir auch leckere Alternativen mit viel „Umami“ für unsere vegetarischen und veganen Grill-Freund*innen im Sortiment, wie z. B. Halloumi-Grillkäse, Tofu-Spezialitäten, vegetarische bzw. vegane Burger, Würste und Bratlinge. Außerdem schmecken Schafskäse, Kartoffeln, Maiskolben und viele Gemüsesorten vom Grill sehr lecker.

Ein bisschen Vorbereitung und ein paar „Grill-Kniffe“ sind notwendig, damit alles gelingt und schmeckt. Deshalb haben wir unsere Fachberaterin für die Theken (und für ihre Kochkünste geliebte und gelobte) Elke Gawron nach ihren hauseigenen Grill-Geling-Tipps gefragt.

Bei dir wird das Grillfleisch immer so zart und aromatisch. Welche Tipps hast du für unsere Kund*innen?

Man sollte das Grillfleisch rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, damit es schön temperiert auf den Grill kommt. Das Marinieren erledige ich am Vortag, dann ziehen die Aro-

men gut durch. Rindfleisch sollte auf jeden Fall gut abgelergt sein. Rindersteaks grille ich übrigens immer natur, nicht mariniert. Bei unserem tollen Fleisch reicht ein bisschen Salz hinterher zum Abschmecken völlig aus. Grundsätzlich sollte man darauf achten, dass das Fleisch nicht zu lange und zu dunkel gegrillt wird. Mein wichtigster Tipp ist, beim Grillen viel mit indirekter Hitze zu arbeiten! Beim Gasgrill ist das kein Problem, aber auch beim Holzkohlegrill kann man Zonen mit weniger Hitze schaffen. Rindersteaks grille ich erst mit indirekter Hitze bis kurz vor den gewünschten Gargrad. Dann noch kurz mit großer Hitze, um eine schöne Farbe und herrliche Röstaromen zu bekommen. Für die perfekte Kerntemperatur benutze ich immer ein Thermometer.

Was kommt im Hause Gawron am liebsten auf den Grill?

Neben den erwähnten Rindersteaks, verschiedene Spieße, wie Rouladenspieße mit Manouri bzw. Feta gefüllt oder mediterran mit getrockneten Tomaten, Oliven und Parmaschinken. Außerdem gerne Lammfleisch, Hähnchenbrustfilet oder gefülltes Schweinefilet. Manchmal auch ein ganzes Hähnchen oder Rollbraten vom Drehspieß.

Was ist denn dein Favorit aus der ebl-Metzgerei?

Dry Aged Roastbeef ist mein Favorit, aber auch Lammfleisch mag ich sehr gerne.

Gibt es bei dir auch Gemüse vom Grill?

Ich liebe grünen Spargel vom Grill. Immer drei Stangen stecke ich mit einem Zahnstocher zusammen, damit sie nicht durch den Rost fallen. Auberginen und Zucchini gehen immer – die kommen in Scheiben auf den Grill. Ein bisschen Öl, Salz und Pfeffer oder ein paar Kräuter, das reicht. Gemischtes Gemüse, wie Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Lauch, Kartoffeln und Champignons bereite ich in einem wiederverwendbaren Edelstahl-Grillkorb zu.

Wie sieht es mit dem Dessert aus?

Das gehört natürlich auch dazu. Gegrillte Banane ist der Klassiker, aber meistens gibt es Käse zum Dessert. Ricotta al forno von unserer Bedientheke mache ich in Keramikschalen auf dem Grill warm. Honig darüber und dazu ein paar frische Früchte, wie z.B. Heidelbeeren – schmeckt fast wie Käsekuchen. Manouri gegrillt ist auch toll. Er wird „quarkig“, aber nicht zu flüssig. Dazu heller alter Balsamico (Crema) und ein paar Früchte.

Das klingt schon mal alles sehr lecker. Wir wünschen allen Grillfreund*innen gutes Gelingen und viele genussvolle Momente. Alle Zutaten für Ihr Grillvergnügen finden Sie in unseren ebl-Märkten – neben Grillgut auch köstliche Beilagen, erfrischende Getränke, Knabbersnacks, süße Leckereien und natürlich die perfekte Würze.

Rezepttipp: GEGRILLTE AUBERGINE

Zutaten:

- Aubergine
- Frischkäse
- Feta
- frische Kräuter
- Salz & Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitung:

1. Aubergine in feine Streifen schneiden.
2. Frischkäse mit den gehackten Kräutern, Salz und Pfeffer und zerbröselten Feta vermengen.
3. Die Mischung gleichmäßig auf die Innenseiten der Auberginen streichen und aufrollen, ggfs. mit Zahnstocher sichern.
4. Mit Olivenöl beträufeln und auf dem Grill bei mittlerer Hitze grillen, bis die Aubergine weich ist.



Vegane Variante: Einfach mit Hummus füllen!

1.47
1,75
150 g



ÖMA
Naturland

California Frischkäse natur

Sahniger Doppelrahm-Frischkäse mit mild-rahmiger, streichzarter Konsistenz. Einfach köstlich – pur aufs Brot, süß oder herzhaft belegt. Auch zum Kochen und Backen geeignet.

1 kg = 9,80

ebl Metzgerei

2.47
2,68
100 g



Grüner Spargel mit (Parma-)Schinken umwickelt.

bio
Produkt ebl

Schweine-Rückensteaks

Mager, ohne Knochen. Grillfertig in verschiedenen Marinaden eingelegt.

ebl-Region

Frisch an der Bedientheke!

Inspiration für mehr köstliche Grill-Spezialitäten finden Sie in Ihrem ebl-Markt!

2.37
2,78
210 ml

Sanchon

Grill- und Würzsaucen

Barbecue, Louisiana, Höllenfeuer, Mexican Salsa, Cajun Island, Curry Mango oder Dänische BURGERSAUCE.

Das Beste, was saftigen Burgern, gegrilltem Steak, frischem Fisch, Halloumi oder knackigem Gemüse passieren kann! Unwiderstehliche Saucen-Vielfalt von fruchtig-mild über herzhaft-cremig bis feurig-scharf.

1,0 l = 11,29

Tipp: Auch zum Marinieren geeignet.

Sammeln Sie bei jedem Einkauf Bees!

DAS BONUSPROGRAMM FÜR NACHHALTIGKEIT.

Jetzt anmelden, Bees sammeln und Nachhaltigkeit fördern. Infos unter ebl-naturkost.de/oekobonus/



Das Programm von:





Frisch an der Bedientheke!

FLEISCH & WURST

Flausgemacht und aus der Region.
Mit Gewürzen und Steinsalz, sonst nichts!

1.47
1,65
100 g



Leberknödel

Küchenfertig aus Rinder- und Schweineleber, gebunden mit hausgemachten Semmelbröseln.

1.37
1,58
100 g



Bärlauch-Knacker

Mild geräucherte Wurst aus Schweinefleisch, gewürzt mit frischem Bärlauch.

Feiner Fleischkäse

Aus Schweinefleisch. Kalt oder warm ein Genuss.

1.37
1,58
100 g



2.37
2,58
100 g



Rindergulasch

Ideal zum langen Schmoren, frisch zugeschnitten in kochfertige Stücke.

100 % regional & zertifiziert

In der Fürther ebl-Metzgerei verarbeiten wir nur Fleisch von Bio-Höfen aus der ebl-Region, das bedeutet aus maximal 130 km Umkreis. Alle Lieferanten sind nach einem der deutschen Bio-Anbau-Verbände (Demeter, Biokreis, Bioland, Naturland) zertifiziert.

Ganz oder gar nicht

Aus Respekt und für einen nachhaltigen Fleischgenuss verarbeiten wir schon immer das ganze Tier und kaufen keine Edelteile zu.



ebl-Region
1.97
2,48
500 g

Spielberger Mühle Dinkelgrieß

Dinkelgrieß wird bei der Vermahlung des Dinkelkorns abgeseibt und enthält Teile der wertvollen Schale und des Keimlings – das macht ihn so vollwertig. Mit seiner leicht nussigen Note lassen sich mit ihm leckere Breie, Puddings, Klößchen, Aufläufe, Schnitten und Kuchen zubereiten.

1 kg = 3,94



Hartkäse aus der Schweiz

Appenzeller

Weltberühmter Käse aus der östlichen Schweiz mit feinem, je nach Reifegrad, würzig-pikantem Aroma. Während der Reifung (mind. 3 Monate) wird der Laib mit einem Kräutersud nach streng gehüteter Rezeptur gepflegt. Aus thermisierter Kuhmilch mit tierischem Lab, mind. 48 % Fett i. Tr.

2.57
2,98
100 g
Bedientheke



Weichkäse aus Frankreich

Brie Montsürs

Vollmundiger Weichkäse mit schönem Reifeverhalten, besonders aromatisch im Geschmack. Aus pasteurisierter Kuhmilch mit tierischem Lab, mind. 48 % Fett i. Tr.

1.77
1,98
100 g
Bedientheke



ebl-Region
Mehrweg + Pfand
1.17
1,32
250 g



Schrozberger Milchbauern Sauerrahm

Herrlich cremig und frisch! Schonend verarbeitete saure Sahne mit natürlichem Rahm und 10 % Fett. Köstlich als Topping für kalte und warme Speisen, zu Kartoffeln oder für die Zubereitung von Dressings und Dips.

1 kg = 4,68



0.67
0,79
150 g

Berchtesgadener Land

(Frucht-)Joghurts, laktosefrei

Himbeere oder Vanille.

Milde, cremig gerührte Joghurts aus bester Milch aus der Alpenregion, mit mind. 3,9 % Fett im Milchanteil. Verfeinert mit natürlichen Zutaten, ohne Gelatine und Konservierungsstoffe, laktosefrei.

1 kg = 4,47



Sonnentor

Wiener Verführung Melange

Ganze Bohne oder Gemahlen.

Klassische Kaffeespezialität mit 100 % Arabica-Bohnen aus nachhaltigem Schattenanbau aus Mittel- und Südamerika, mit schokoladig-fruchtigem Aroma und milder Säure. Besonders köstlich als traditionelle „Melange“ mit Milch und Milchschaum.

1 kg = 25,94



Rigoni di Asiago

Nocciolata

Bianca, Crunchy, Haselnuss-Nougat mit Kakao oder milchfrei.

Verführerische Cremes aus Kakao und einem hohen Anteil an feinsten italienischen Haselnüssen. Als Aufstrich, für süße Desserts oder cremige Füllung für Gebäck. Glutenfrei, ohne Palmöl und künstliche Aromen.

1 kg = 17,88



4.47
4,98
250 g

Bioland

Bäckerei Postler

Fränkisches Bauernbrot

Rustikales Roggenmischbrot mit Natursauerteig gebacken. Feine Brotgewürze runden den herzhaften Geschmack ab. Angebot gilt nicht im ebl-Markt Würzburg.

4.17
4,60
1 kg
Bedientheke
ebl-Region



Tipp:

Zum Grillen mit „Fassbutter Gartenkräuter“ genießen (Angebot siehe Rückseite).

ebl-Region
Bedientheke
2.77
3,-
Stück

Bioland

Köhlers Vollkornbäckerei

Wurzelbrot

Rustikal gebackenes helles Weizenbrot mit Hefe. Durch die sehr lange Teigführung entstehen eine besonders rösche Kruste. Angebot gilt nicht in den ebl-Märkten in Bamberg, Coburg und Würzburg.



1.27
1,49
100 g



Freiländer Bio Geflügel

Hähnchenkeulen

Fertig portionierte Hähnchenkeulen. Einfach würzen oder marinieren und scharf anbraten oder grillen. Die Tiere werden artgerecht gehalten und ausschließlich mit Bio-Futter gefüttert. Ohne Hormone, Antibiotika und Wachstumsförderer.

2 Stück pro Packung, ca. 600 g = Packungspreis ca. 7,62 €



Donastrudel

Frischer Blätterteig

Veganer, rechteckiger Teig aus Weizenmehl, gerollt auf Backpapier. Für die einfache und schnelle Zubereitung von herzhaften und süßen Fingerfood-Ideen wie Päckchen, Schnecken, Ecken oder Taschen.

1 kg = 8,03

2.57
2,98
320 g
ebl-Region

Raw Bite

Rohkostriegel

Cacao, Peanut, Protein Smooth Cacao oder Protein Crunchy Almond.

100 % Rohkostqualität – vegan, laktosefrei, glutenfrei. Die Powerriegel aus Früchten und Nüssen sind reich an natürlichen Ballaststoffen und pflanzlichem Protein – ideal für vor und nach dem Sport.

1 kg = 39,33/35,40



Natumi

Hafer-Drinks

Natural: Vielseitiger pflanzlicher Drink für Müslis, kalte und heiße Getränke, auch ideal zum Kochen und Backen.

Hafer-Vanille: Echte Bourbon-Vanille aus Madagaskar verleiht diesem Drink seinen feinen Geschmack. Zum pur Genießen oder für raffinierte Shakes.

8er Karton: 1,0 l = 1,67



1.77
1,98
2,28
1,0 l

IRIS
Italienische Hartweizen-Nudeln

Linguine, Spaghetti, Fusilli, Maccheroni oder Penne.

Original italienische Nudeln aus Hartweizen aus der Iris-eigenen Kooperative. Die traditionelle Herstellung mit Bronzeformen sorgt für eine raue Nudeloberfläche, die der Sauce besseren Halt gibt.

1 kg = 2,44



1.22
500 g

1.97
340 g



LaSelva
Tomatensaucen

Salsa piccante (mit Chili) oder Pomodoro al basilico (Basilikum).

Die feinen Zutaten werden schonend bei niedriger Temperatur mit Tomaten und Olivenöl extra vergine gedünstet – so bleiben wertvolle Nährstoffe und der volle Geschmack erhalten.

1 kg = 5,79

2.67
120 g



Pan Do Mar
Thunfisch naturell

Thunfischleude vom echten Bonito, auch Skipjack genannt. Aus nachhaltiger und kontrollierter Wildfang-Fischerei, von Küstenfishern auf traditionelle Art einzeln mit der Angel im östlichen Mittelatlantik gefangen. Ein natürlicher Genuss, eingelegt im eigenen Saft und Aufguss.

Abtropfgewicht 90 g, 1 kg = 29,67

1.97
200 g



Leksands
Schwedisches Vollkorn-Knäckebröt Meersalz und Leinsamen

Knusprige Knäckebröt-Scheiben, hergestellt im schwedischen Familienbetrieb nach traditioneller Rezeptur, ohne Einsatz fossiler Energien. Schmeckt pur oder belegt zum Frühstück, zum Dip auf der Grillparty oder als leckere Knabberlei zwischendurch.

1 kg = 9,85



Tipp:

Mit Schmand bestreichen und frischen Gurken belegen.

2.47
135 g

Allos
Vegane Brotaufstriche

Leberwurst mit oder ohne Zwiebeln.

Herzhafte vegane Brotaufstriche, rein pflanzlich auf Basis von braunen Linsen hergestellt. Lecker-würzig, ideal für eine deftige Brotzeit mit Vollkorn- oder Bauernbrot, Gewürzgürkchen und Senf.

1 kg = 18,30



3.97
500 g



bioladen
Erdnüsse, geröstet

Schonend in der Schale geröstete Erdnüsse aus Ägypten. Pur zum Knabbern oder als Zutat in asiatischen Gerichten und zum Verfeinern von Desserts oder Backwaren.

1 kg = 7,94

3.97
500 ml



LaSelva
Aceto Balsamico oder Condimento Bianco

Aceto Balsamico di Modena IGP: Das Original aus Italien mit unverwechselbar süß-saurem und fruchtigem Geschmack – passt hervorragend für Salatdressings, zum Verfeinern von Marinaden sowie zu raffinierten Desserts.

Condimento Bianco: Hergestellt aus Weißweinessig und konzentriertem Traubenmost, überzeugt durch milde Säure und harmonischen Geschmack. 1,0 l = 7,94

NEU

Trockene Weine aus Italien
PFANDtástico

Pinot Grigio: Frischer, klarer, rein-töniger Weißwein mit feinen Aromen von Birne und Melone sowie angenehmer Extraktsüße.

Primitivo IGT Puglia: Weicher, tief dunkelroter Rotwein mit würzig-rauchigen Noten von schwarze Beeren und Nelken. Der Primitivo zählt zu einer der beliebtesten italienischen Rebsorten.

Einzelflasche: 1,0 l = 5,96
6er-Kiste: 1,0 l = 5,29



Mehrweg + Pfand
4.47
0,75 l

3.97
je 0,75-l-Flasche in der 6er-Kiste
23,82 € statt 28,68 €

6.47
100 g



Herbaria
Salatgewürz Wilde Hilde

Das Feinschmecker-Gewürz regt alle fünf Geschmackssinne an: süß, salzig, sauer, bitter und scharf. Die Gewürzmischung verfeinert nicht nur klassische Blattsalate, sie gibt auch Spargelgerichten eine besondere Note.

1 kg = 64,70

Rezeptidee:
Spargelsalat
Rezeptkarten finden Sie in Ihrem ebl-Markt!



demeter

Fränkischer/ Niederbayerischer Rucola

Verleiht Salatgerichten einen nussig-würzigen Geschmack, auch köstlich zu mediterranen Pastagerichten und Pizza.

Von Marcus Kratzer aus Nürnberg-Wetzendorf oder von der Familie Stockner aus Eichendorf.

1 kg = 14,16 – Schale wird an der Kasse gewogen.

ebl-Region
1.77
125-g-Schale

Bioland
Niedersächsische Kartoffeln im 2-kg-Sack

Sorte „Laura“. Die vorwiegend festkochenden, rötlichen Kartoffeln eignen sich besonders gut für Salzkartoffeln sowie für Pommes, Grätins, Eintöpfe oder als Ofengemüse.

Vom Bioland-Hof Müller-Oelbke in Etzenborn, Niedersachsen.

1 kg = 1,49

2.97
2-kg-Sack

0.97
100 g

Deutsche Champignons

Die intensiv schmeckenden Champignons sind gebraten, gefüllt, gegrillt oder paniert ein Genuss und schmecken auch roh im Salat.

Von Bio-Frische aus dem Leipziger Land.

1 kg = 9,70

3.47
1 kg

Spanische Fleischtomaten

Alte Tomatensorte aus Motril, tief gerippt mit fruchtigem Aroma. Sie schmecken roh im Salat oder auf Sandwiches, sind aber auch für die warme Küche geeignet, z. B. in Tomatensuppe. Hkl. II

Von Bio-Doal aus der Provinz Granada.

2.47
1 kg

Spanische Zucchini

Kalorienarmes und leicht verdauliches Gemüse. Ideal roh geraspelt im Salat, als Suppe, gebraten oder gegrillt. **Tipp:** Zu gegrillter Zucchini passen Grillsoßen ebenso gut wie Blatt-, Nudel- oder Kartoffelsalate.

Aus der Region Andalusien.

1.97
125-g-Schale

Spanische Heidelbeeren

Die aromatischen Beeren schmecken am besten einfach pur, als Topping im Müsli oder für sommerliche Salate und auch als fruchtige Zutat in Kuchen und Torten.

Aus der Region Andalusien.
1 kg = 15,76 – Schale wird an der Kasse gewogen.

3.97
Stück

Marrokanische Charentais-Melonen

Herrlich süße Zuckermelone mit leuchtend orangem Fruchtfleisch. Zum Aufpeppen von Obstsalaten und Smoothies oder pur als erfrischender Snack.

Tipp: Im Taboulé-Salat mit Bulgur oder Couscous und frischen Kräutern.

Aus Marrakesch.

Würzige Tofu-Spieße mit frischem Gemüse



2 47
2,78
160 g



Taifun

Tofu-Bratfilets

Rein pflanzliche Tofu-Bratfilets mit harmonischen Würzaromen und bemerkenswertem Biss. Nur kurz in der Pfanne mit etwas Öl anbraten oder auf den Grill bzw. die heiße Platte legen. Auch kalt ein Genuss, z. B. als Sandwichbelag oder als Beilage zu Pasta-gerichten und Salaten.

Pizza-Pizza: Klassisch mediterran-würzig mit italienischen Kräutern und Paprikastückchen.

Bärlauch: Unverwechselbarer Geschmack durch den großen Anteil an dem frischem Wild-Gemüse.

Gartenerbse: Doppelte Pflanzenpower mit gleich zwei eiweißreiche Hülsenfrüchten, harmonisch-würzig mit süßlicher Erbse.

1 kg = 15,44

1 87
2,05
350 g



Nur Puur Zuckermais

Schonend verarbeiteter Mais mit zartem Biss und süßlichem Aroma. Gibt Salaten, Suppen oder pikanten Speisen eine leicht fruchtige Note. Mais nur erhitzen, nicht kochen, damit der feine Geschmack erhalten bleibt.

Abtropfgewicht 230 g, 1 kg = 8,13



Quinoa-Salat mit Bohnen, Mais, Tomaten und Avocado



1 97
2,48
175 g



Weißenhörner Molkerei

Zaziki Griechische Art

Würziger Dip aus Rahmjoghurt mit frischen Gurken, Knoblauch, Olivenöl und Meersalz harmonisiert mit knackigen Gemüsesticks, Cräckern oder Chips und passt hervorragend zu Fleisch, Fisch, Gemüse oder frischem Brot.

1 kg = 11,26 €



6 27
6,78
200 g



Ristic Shrimps Provencal

Pfannenfertig gewürzte Garnelen mit Knoblauch-Kräuter-Geschmack. Roh, geschält und einzeln tiefgefroren sind sie perfekt zum Grillen oder für Pasta- und Gemüsegerichte.

1 kg = 31,35



Rapunzel

Bohnen in der Dose

Weiße Cannellini-Bohnen, Schwarze Bohnen oder Kichererbsen-Bohnen-Mix.

Schnelle Sattmacher mit wertvollen pflanzlichen Proteinen. Schonend vorgegart, so entfällt Einweich- und Kochzeit. Für Salate, Antipasti, Suppen, Eintöpfe oder Chili.

Abtropfgewicht 240 g; 1 kg = 6,13

1 47
1,68
400 g

Endlich wieder GRILL SAISON!



Knusprige Garnelen-Spieße einfach zum Dippen oder als Highlight auf Salat servieren.



3 27
3,68
250 g



Gläserne Molkerei

Fassbutter Gartenkräuter

Cremige Butter aus pasteurisiertem Rahm, traditionell und schonend im Butterfass hergestellt und mit heimischen grünen Kräutern verfeinert. Nachhaltig in Pergamentpapier verpackt.

1 kg = 13,08

Mehrweg + Pfand 0 97
1,15
ebl-Region 0,33-l-Flasche 8 97
10,50

Neumarkter Lammsbräu



Bier

NaturRadler, EdelPils oder alkoholfrei.

Erfrischend und spritzig, schonend gebraut mit ganzen Aromahopfen-Dolden und Mineralwasser aus hauseigener Quelle.

Einzelflasche: 1,0 l = 2,94, 10er-Kiste: 1,0 l = 2,72



ebl-Region
Mehrweg + Pfand 1 67
1,78
0,5 l



Streuobst-Initiative
Hersbrucker Alb e. V.

POMME200 Apfel Naturtrüb

Leckere Apfelsaftschorle, hergestellt aus über 280 alten Apfelsorten von Streuobstwiesen im Nürnberger Land. Purer Genuss zum Schutz alter Kulturlandschaften und traditioneller Sortenvielfalt.

Einzelflasche: 1,0 l = 3,34; 10er-Kiste: 1,0 l = 2,99



1 57
je 0,5-l-Flasche in der 10er-Kiste 15,70 € statt 16,50 €



bio-verde

Antipasti

Oliven-Mix ohne Stein: Besonders aromatische grüne und schwarze Oliven, schonend im Salzwasserbad entbittert und mit frischen Kräutern in Öl mariniert.

Ziegenfrischkäse mit Rosa Pfeffer: Cremige Ziegenfrischkäse-Bällchen mit fein-würziger Kräutermarinade und ganzen rosa Pfefferkörnern. Kann Spuren von Schafmilch enthalten.

Einfach praktisch: Deckel abziehen und Schälchen direkt fürs Picknick oder die Gartenparty nutzen.

1 kg = 24,63/28,14



1 97
2,28
80 g / 70 g



ebl Naturkost
Ihr Bio-Fachmarkt

In Ihrer Nähe

Nürnberg • Äußere Sulzbacher Str. 121-123 • Brettgartenstr. 95 • Gostenhofer Hauptstr. 44 • Harsdörferstr. 32-34 • Kaulbachstr. 5 • Katzwanger Hauptstr. 58-60 • Kilianstr. 251 • Kornmarkt 8 • Laufamholzstr. 40 • Reichelsdorfer Hauptstr. 171 • Sulzbacher Str. 77-81 • Wilhelmshavener Str. 15 • Adelsdorf • Holzäckerstr. 1b • Altdorf • Nürnberger Str. 27 • Bamberg • Magazin-str. 2 • Würzburger Str. 57b • Buckenhof • Am Tennenbach 4 • Coburg • Sonntagsanger 18 • Erlangen • Allee am Rötthelheimpark 11 • mit beauty & nature • Karl-Zucker-Str. 12 • Feucht • Hauptstr. 15-17 • Forchheim • Bayreuther Str. 9 • Fürth • Am Grünen Weg 8 • Schwabacher Str. 112 • Herzogenaurach • Erlanger Str. 62 • Neunkirchen am Sand • Seeäckerstraße 6a • Röthenbach a. d. Pegnitz • Am Gewerbestr. 2 • Schwabach • Südliche Ringstraße 22-26 • Stein • Hauptstr. 54 • Würzburg • Rottendorfer Str. 65 • Zirndorf • Rothenburger Str. 22

☘ = mit ebl-Café | ☘ = mit Bäckerei-Postler-Café | ☘ = mit Köhlers-Café

www.ebl-naturkost.de | facebook.com/eblnaturkost | instagram.com/eblnaturkost

KW 17, Angebote gültig vom 24.04 bis 30.04.2024. Nur solange der Vorrat reicht. Irrtum vorbehalten. Abbildungen können abweichen. Preise sind in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer angegeben, ggf. zuzüglich Pfand. Impressum: ebl-naturkost GmbH & Co. KG, Am Grünen Weg 1, 90766 Fürth • Kontrollstelle DE-ÖKO-037

