

eblWoche

Jeden Mittwoch neu!

Rundum gute Bio-Lebensmittel – Angebote vom 17. bis 23. April 2024



ALLOS Gute zum 50. Geburtstag!

Autorin: Friederike Tetiwa

Wir gratulieren einem unserer ältesten Partner zum runden Firmen-Jubiläum. Seit über 25 Jahren finden Sie die „natürlich guten“ Produkte von ALLOS in unseren ebl-Märkten. Wir freuen uns auf viele weitere leckere Kreationen vom ALLOS Hof in Drebber.

Wer regelmäßig unsere ebl-Märkte besucht, weiß, dass wir diese Marke schätzen. In fast allen Gängen machen das einladende Bauernhaus und der markante Schriftzug neugierig auf den Inhalt in den zum Geburtstag neu gestalteten Tüten, Gläsern und Kartons. Vom klassischen Fruchtriegel bis zu herzhaften veganen Aufstrichen im Glas; das Sortiment von ALLOS ist groß. Was sich in all den Jahren nicht geändert hat: Neben besten Zutaten gehören vor allem viel Liebe und Verantwortung mit zur Rezeptur. Mit dieser Haltung stellt das ALLOS-Team seit nunmehr 50 Jahren leckere und gesunde Produkte her, die es einem leicht machen, sich natürlich zu ernähren und die richtig guttun – auch unserer Umwelt. Eine wahre Pionierleistung!

Vom süßen Beginn bis zum neuesten Streich

Angefangen hat die ALLOS-Erfolgsgeschichte mit Honig. Schon vor dem Umzug auf den Selbstversorgerhof nach Drebber in Niedersachsen hat Unternehmensgründer Walter Lang in Frankreich Honig produziert. Honig aus aller Welt gehörte dann auch in den ersten 20 Jahren zum Kerngeschäft – als süßer Brotaufstrich und alternatives Süßungsmittel. Gleichzeitig entwickelten sich Fruchtriegel zum Renner. Anfangs produzierte sie Walter Lang mit einer selbstgebauten Presse als gesunde Süßigkeit für seine Kinder. Die fruchtigen Schnitten wurden dank der neu aufkommenden Naturkostbewegung schnell so beliebt, dass sie im großen Stil produziert werden konnten. Der nächste süße Streich folgte 1980. ALLOS produzierte Brotaufstriche mit besonders hohem Fruchtanteil und wenig Zucker – das war damals neu auf dem deutschen Markt, der nur klassische Marmelade, Gelee oder Kompott kannte. Auch für die Verbreitung von Amaranth in deutschen Müslischalen ist ALLOS verantwortlich. Die Idee, aus dem Superfood der Inkas ein schmackhaftes und nährstoffreiches Müsli zu kreieren stammt von einem

ALLOS-Mitarbeiter, der das Getreide auf seinen Reisen nach Mittel- und Südamerika kennengelernt und nach Deutschland mitgebracht hat. Ebenso brachte der weitgereiste Kollege Agavensirup als Süßungsmittel in den Naturkosthandel. Knusprige Kekse, Amaranth-Mais-Waffeln und Tee erweiterten bald das Sortiment. Ab 2000 kamen pflanzliche Pasteten und Gemüse-Aufstriche als vegetarische bzw. vegane Alternativen zu Wurst, Schmalz & Co. hinzu. Später folgten pflanzliche Drinks, aromatische Erdnusscremes und vegane Frischkäse-Alternativen, die das heutige Sortiment an natürlichen Köstlichkeiten abrunden.

Partner seit über 25 Jahren

Bereits kurz nach der Gründung von ebl-naturkost waren Produkte von ALLOS in unseren Regalen zu finden. Vor allem, weil die Marke damals schon so umfangreich und vielseitig war. So gab es von ALLOS im Grunde alles rund ums gesunde Frühstück und eine sehr große Auswahl an Riegeln, die als Snack für unterwegs immer beliebter wurden. Dazu kamen klassische Produkte für den Alltag, wie Cerealien, Aufstriche, Tee und Kekse. So konnte sich die Marke auch bei uns in den Märkten schnell etablieren. ALLOS gehört damit fast seit Beginn der Unternehmensgründung von ebl-naturkost vor genau 30 Jahren fest zum Sortiment – zur Freude unserer Kund*innen, denen es schmeckt und zur Freude von uns, da uns die „ALLOS-Mission“, innovative Rezepturen, die zur Förderung der Biodiversität beitragen, ebenfalls sehr gut „schmeckt“ und unsere eigenen Unternehmensziele und -werte ergänzen.

Wir freuen uns sehr über diese Erfolgsgeschichte, die wir seit über 25 Jahren auch als Wegbegleiter erleben dürfen, und gratulieren von ganzem Herzen zum runden Geburtstag. Vielen Dank für die langjährige Partnerschaft! Wir freuen uns gemeinsam mit unseren Kund*innen auf die nächsten Pionierstücke und viele weitere wichtige Projekte zur Förderung und zum Ausbau des Bio-Gedankens. Bis dahin wünschen wir unseren Kund*innen viel Genuss beim Entdecken des ALLOS-Sortiments in unseren Läden – wie wäre es gleich mit den leckeren Aufstrichen aus unserem Angebot auf der Rückseite?

Angebot
siehe
Rückseite



Auf dem Allos-Hof im Jahr 1979



Lachs-Flammkuchen

Genießen Sie dazu ein
Glas Weißwein, z. B. der
PFANDtástico Blanco



Bio Mare Geräucherter Lachs

In feinen Scheiben, aus ökologischer Aufzucht. Die Lachsfilets werden von Hand gesalzen und 12 Stunden traditionell über Buchenholz geräuchert. Im rauen Atlantik, weit vor der Westküste Irlands, wachsen die Fische unter Aufsicht von Meeresbiologen auf. Durch die permanente Strömung und hochwertiges biologisches Futter entwickeln sie ihr unvergleichlich zartes, fast fettfreies Fleisch.

1 kg = 64,70



Trockene Weine aus Spanien PFANDtástico

Blanco: Ein trinkfreudiger Weißwein mit frischer Apfel- und Zitrusfrucht und einer feinen Würze. Lecker zu gegrilltem Gemüse und Fisch.

Tinto: Eleganter, klassischer Rotwein mit kräftiger Fruchtaromatik und einem Hauch Zartbitterschokolade. Ein idealer Begleiter zu Tapas und Aufläufen.

Rosado: Verspielter und animierender Rosé mit feinefruchtigen Aromen von Himbeere und Kräutertee. Passt perfekt zu Salaten und Vorspeisen.

Einzelflasche: 1,0 l = 4,63
6er-Kiste: 1,0 l = 4,23



Andechser Natur Almbutter

Vollmundige, besonders streichfähige Sauerrahmbutter mit mildem, leicht säuerlichem Geschmack. Traditionell hergestellt aus frischem Bioland-Sauerrahm, entwickelt sie durch die langsame Langzeitreifung ihr unnachahmliches, feines Aroma.

1 kg = 11,88



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!*



3.47
2,68
100 g

Geflügelbrust, heiß geräuchert

Feines Brustfleisch vom Geflügel. Mild und zart im Geschmack, dabei besonders mager.



2.87
2,08
100 g

Honig-Schinken

Gebackene Keule vom Schwein, verfeinert mit Blütenhonig und leichter Zitronennote.



1.37
1,58
100 g

Bärlauch-Griller

Schlanke Bratwurst aus Schweinefleisch, abgerundet mit frischem Bärlauch.



1.87
2,08
100 g

Halssteak vom Schwein

Ohne Knochen, grillfertig in verschiedenen Marinaden eingelegt.



2.47
2,68
100 g

Rinderbraten

Ohne Knochen, aus der Schulter oder Keule, auch für Sauerbraten geeignet.

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.



Gute Bio-Angebote – gültig von Mittwoch 17. bis Dienstag 23.04.2024



Schnittkäse aus Italien

Pecorino Toscano Trüffel

Wunderbare Käsespezialität aus der Toskana mit 1,7 % echtem schwarzem, höchst aromatischem Trüffel. Der köstliche Trüffelgeschmack harmoniert perfekt mit den Aromen des feinen jungen Pecorinos. Aus pasteurisierter Schafmilch mit tierischem Lab, mind. 53 % Fett i. Tr.



2.97
3,49
100 g
Bedientheke

Weichkäse aus Frankreich

Französischer Schafbrie

Cremig-sahniger Schafskäse mit schöner Konsistenz und mildem, herrlich milchigem Geschmack. Hergestellt aus pasteurisierter Schafmilch mit tierischem Lab, mind. 55 % Fett i. Tr.



2.47
2,68
150 g

Gläserne Molkerei

Kesselmeister Weichkäse

Mild-aromatischer und cremig-weicher Käseklassiker aus 100 % deutscher Milch in Naturland-Qualität. Traditionell im Kupferkessel hergestellt und ca. 3 Wochen gereift. Aus pasteurisierter Kuhmilch mit mikrobiellem Lab, mind. 60 % Fett i. Tr.

1 kg = 16,47



2.27
2,78
400 g



bio inside

Ratatouille-Mix

Bunte französische Gemüsemischung mit Cockailtomaten, Auberginen, Zucchini, Paprika und Zwiebeln. Das Gemüse wird direkt nach der Ernte schonend tiefgefroren. So bleiben die sortentypischen Aromen und die wertvollen Inhaltsstoffe am besten erhalten – für einen bewussten Genuss. Leicht zu portionierten, ideal für die schnell Küche.

1 kg = 5,68



ebl-Region
3.77
4,28
400 ml



demeter

Geflügelhof Schubert Gockelfond

Kräftige naturtrübe Brühe als Basis für feine Suppen und Saucen vom Geflügelhof Schubert aus Igersdorf (Landkreis Forchheim). Mit Gockelfleisch aus der hofeigenen Junghahnaufzucht. Durch die lange Aufzuchtzeit wachsen die Tiere langsamer und das Fleisch bekommt einen intensiveren Geschmack.

1,0 l = 9,43



Byodo

Knusperecken

Mais, Mais – Hülsenfrüchte
Mais – schwarzer Reis
oder Roter Reis – Kichererbse.

Knuspriger Snack aus feinem italienischen Mais bzw. Reis. Gepufft ohne Frittieren, dadurch haben die veganen Ecken 50 % weniger Fett als herkömmliche Chips. Perfekt zum Dippen! Ohne Zuckerzusatz, gluten- und hefefrei.

1 kg = 18,56

1.67
2,18
90 g



greenorganics

Kidneybohnen

Fertig gekocht für die schnelle und kreative Küche. Als Zutat im Chili con/sin Carne, für Tacos, in Suppen und Eintöpfen oder kalt im Salat oder für die Zubereitung von Aufstrichen und Dips.

Abtropfgewicht 240 g,
1 kg = 4,63



1.11
1,25
400 g

Mexikanischer Dip mit Kidneybohnen

Zutaten:

- 2 Dosen Kidneybohnen
- 3 EL Olivenöl
- Saft einer halben Zitrone
- Salz und Pfeffer
- Chilipulver

Zubereitung:

1. Die Bohnen zusammen mit der Flüssigkeit aus den Dosen in einen Mixer geben.
2. Mit allen weiteren Zutaten so lange mixen bis eine cremige Masse entsteht. Je nach gewünschter Konsistenz evtl. noch etwas Wasser dazugeben. Nach Wunsch nachwürzen.





2.27
2,78
250 g

Rapunzel Glutenfreie Reis-Pasta

Casarecce, Mafalde, Spaghetti oder Spirelli.

Glutenfrei Pasta aus 100 % italienischem Vollkornreis und reinem Quellwasser. Die langsame und schonende Trocknung bei niedrigen Temperaturen sorgt für einen authentischen Pasta-Geschmack und beim Kochen für den richtigen „Al dente“-Biss. Buon appetito!

1 kg = 9,08



2.77
3,28
340 g / 360 g

Rapunzel Tomatensaucen

Tradizionale oder Tiger – milde Kinder-Tomatensauce.

Fruchtige, vegane Saucenklassiker aus 100 % italienischen Tomaten, verfeinert mit italienischen Kräutern bzw. gesüßt mit Karottensaftkonzentrat. Authentischer Geschmack für Pastagerichte, Suppen, Pizza und Eintöpfe. Als schnelle Pasta-sauce einfach in einem Topf langsam erwärmen, umrühren und fertig!

1 kg = 8,15 / 7,69



2.17
2,48
20 Beutel

LEBENSBAUM Schwarztee- Mischungen im Teebeutel

English Breakfast Tea: Aromatisch, kräftig und ausgewogen – ganz nach britischem Geschmack. Die erlesene Mischung schmeckt zum Frühstück ebenso wie zu Kuchen.

Ostfriesen Mischung: Würzig und malzig – ideal zum Klönen. Feine Schwarztee-Mischung als Basis für die perfekte norddeutsche Tee-Zeremonie mit Kandis, Milch und Zitrone.



bioladen Pekannusskerne

Mit der Walnuss verwandt, aber milder und süßer im Geschmack, eignen sich die buttrig-nussigen Kernhälften aus Peru bzw. den USA zum Verfeinern von Müslis und Desserts, zum Backen und Kochen oder einfach pur zum Knabbern.

1 kg = 39,70



3.97
4,78
100 g



greenorganics Cornflakes

Die Cornflakes werden im aufwändigen Walzverfahren hergestellt, dadurch behalten sie in der Milch länger ihre Konsistenz und bleiben knusprig. **Tipp:** Auch unschlagbar als besonders krosse Panade z.B. für Schnitzel, Hähnchenteile oder gebackenen Feta.

1 kg = 6,05

2.27
2,48
375 g



2.77
3,18
140 g

Schnitzer Glutenfreies Schoko-Gebäck

Verführerischer, fertig gebackener Kuchen-Genuss mit feiner Zartbitterschokolade, hergestellt in Deutschland.

Muffin: Zwei leckere Schoko-Muffins aus saftigem Kakaorührteig mit cremig-schmelzenden Schokoladenstückchen.

Brownie: Butterweicher und schokoladig-saftiger Brownie, der auf der Zunge zergeht. Vegan und ohne Nüsse.

1 kg = 19,79



Fior di Sicilia Sizilianische Marmeladen

Bitterorange, Orange-Zitrone oder Blutorange.

Original sizilianische „Marmellata“, liebevoll hergestellt im Betrieb von Salvatore Mammana. Dank des hohen Fruchtanteils schmecken sie besonders intensiv und aromatisch. Einfach traumhaft – zu Brot und Gebäck oder im Joghurt, Kefir und Quark.

Tipp: Auch zum Verfeinern von Dressings und Dips.

1 kg = 12,38



2.97
3,48
240 g

Salat-Dressing mit Blutorange-Marmelade

Zutaten für 2 Portionen:

- 2 EL Blutorange-Marmelade
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Weißweinessig
- 1 TL Dijon-Senf
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Pekannusskerne

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben, miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Auf Blattsalaten oder gemischtem Salat anrichten.
3. Pekannusskerne grob hacken und als Topping verwenden.

MANI

Natives Olivenöl extra „Selection“

Sortenreines, kostbares Olivenöl mit frischem, mild-fruchtigem Geschmack, einem angenehmen Aroma von Kräutern, Wildblüten und Mandel sowie einer leicht pikanten Würze. Die einzigartigen griechischen Koroneiki-Oliven werden schonend geerntet und ausschließlich mechanisch kalt extrahiert.

1,0 l = 25,94

12.97
14,98
500 ml



Bioland

Nieder- bayerischer Spargel weiß/violett

Besonders aromatisch durch den schweren, wertvollen Boden. Die edlen Stangen werden von Hand geerntet und gelten als Delikatesse. Auch als cremige Suppe oder Salat ein Genuss.

Von der Familie Laurer aus Landau an der Isar.

1 kg = 14,94

ebl-Region
7.47
500-g-Bund

Bioland

Niedersächsische Kartoffel- Drillinge im 1-kg-Sack

Dank ihrer zarten, dünnen Schale müssen die kleinen schmackhaften Kartoffeln nicht geschält werden. **Tipp:** Zu Spargel mit Butter oder Sauce Hollandaise servieren.

Vom Bioland-Hof Müller-Oelbke in Etzenborn.

1.77
1-kg-Sack



Französische Lauchzwiebeln

Ein Allround-Talent für die Küche! Mit den fein-würzigen Frühlingszwiebeln lassen sich kalte und warme Speisen ganz einfach verfeinern und garnieren.

Aus der Provence.

1.97
Bund



Spanische Strauchtomaten

Wertvolle Vitamin- und Mineralstoffspender. Sie schmecken roh in Salaten, auf der Pizza oder als frischer Snack. **Tipp:** Tomatenscheiben mit Mozzarella, Basilikum, Olivenöl und Balsamico anrichten. Hkl. II.

Aus der Region Andalusien.

2.97
1kg



Spanische Heidelbeeren

Die kalorienarmen Früchte sind gesund und lecker. Pur im Müsli, zu Eis, Desserts oder als fruchtige Komponente im Salat.

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

1.97
125-g-Schale

Dominikanische Republik / Ecuador Bananen

Der perfekte Snack – reich an Kalium, Magnesium und Kohlenhydraten für einen natürlichen Energieschub. Ein Genuss pur oder im Müsli, Smoothie und als fruchtige Backzutat.

Von der Kooperative Milagros in Mao oder von Friendly Organics aus Machala.

1.77
1kg



Brasilianische Limetten

Limetten sind saftiger und saurer als Zitronen. Limettensaft und -schalenabrieb eignen sich für fruchtige Cocktails sowie als säuerliche Komponente in asiatischen Gerichten, Dips und Süßspeisen.

Aus dem Nordosten Brasiliens.

3.97
1kg

