



Katalog Bio-Feinkost

Georgs Bio-Bauern
Gutes von Feld und Wald

Produktübersicht

Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	VPE	Produkteigenschaften	Seite
Pommes & Co. Sauce Kürbis mild & fruchtig, bio	27062	6 x 250 ml Flasche		7
BBQ & Grill Sauce Kürbis rauchig-süß, bio	27066	6 x 225 ml Flasche		7
Ketchup aus Kürbis, Curry, bio	27080 27040	6 x 225 ml Flasche 6 x 450 ml Flasche		8
Ketchup aus Kürbis, Chili, bio	27082 27042	6 x 225 ml Flasche 6 x 450 ml Flasche		8
Ketchup aus Kürbis, fruchtig & mild, bio	27081 27041	6 x 225 ml Flasche 6 x 450 ml Flasche		8
100% Hokkaido-Kürbispüree, bio	21050	6 x 350 ml Glas		9
Sonntags Kürbissuppe mit Steinpilzen und Edelkastanien, bio	21055	6 x 350 ml Glas		10
Allwetter Kürbissuppe mit Kichererbsen, Ingwer und Chili, bio	21057	6 x 350 ml Glas		10
Kürbiskernöl geröstet, Bioland, bio	22061	6 x 250 ml Glas		12
Kürbiskerne, Bioland, bio	22062	6 x 200 g Packung		12
Pumpkin-Spice-Sirup, bio	24100	6 x 250 ml Glas		13
Kürbsella Schoko-Aufstrich, vegan, bio	24000	6 x 150 ml Glas		13
Kürbis-Kokos-Schmalz, vegan, bio	23001	6 x 140 ml Glas		14

Kürbisprodukte

Artikelbezeichnung	Art.-Nr.	VPE	Produkteigenschaften	Seite
Pesto Bärlauch mit Zedernüssen, bio	22000	6 x 140 g Glas		17
Pesto Basilikum-Bärlauch mit Zedernüssen, bio	22004	6 x 140 g Glas		17
Pesto Bärlauch Tomate, bio	22001	6 x 140 g Glas		17
Pesto Bärlauch Chili, bio	22002	6 x 140 g Glas		18
Pesto Waldfrüchte mit Nüssen und Beeren, bio	22003	6 x 140 g Glas		18
Pesto Kürbiskerne mit Bärlauch, bio	22018	6 x 140 g Glas		19
Pesto Puszta mit Paprika und Chili, bio	22008	6 x 140 g Glas		19
Pesto Bärlauch, bio	22110	6 x 90 g Glas		20
Pesto Bärlauch-Tomate, bio	22111	6 x 90 g Glas		20
Pesto Bärlauch-Chili, bio	22112	6 x 90 g Glas		20
Bärlauch Senf, bio	23123	6 x 140 g Glas		23
Wald Senf mit Bärlauch und Steinpilzen, bio	23124	6 x 140 g Glas		23
Grill Senf, bio	23125	6 x 140 g Glas		23
Heidelbeer Senf, bio	23127	6 x 140 g Glas		23

Pestos

Senfe



Georgs Bio-Bauern

Über uns

Gemeinsam Bio weiterdenken

Die Georgs Bio-Bauern GmbH & Co. Handels KG ist ein Zusammenschluss von 16 Bio-Landwirten aus Süddeutschland. Gemeinsam stehen wir für hochwertige Bio-Lebensmittel aus regionaler Herkunft, fairen Handel auf Augenhöhe und einen verantwortungsvollen Umgang mit Mensch, Natur und Umwelt.

Unsere Stärke liegt in der Verbindung von bäuerlicher Erzeugung, regionaler Verwurzelung und professioneller Vermarktung. Als Erzeugergemeinschaft gestalten wir Wertschöpfung transparent, partnerschaftlich und zukunftsfähig.

Unser Anspruch: Mehr Frische. Mehr Vielfalt. Mehr Bio.

Ein zentrales Ziel ist der **kontinuierliche Ausbau unseres Frische-Sortiments**. Wir entwickeln unser Angebot an Kürbis, Wassermelone, Knoblauch, Süßkartoffeln, sowie weiteren Feldgemüse- und Kräuterkulturen gezielt weiter – angepasst an Marktbedürfnisse, Fruchtfolgen und ökologische Anforderungen.

Besonderer Teil des Frische-Segments ist die **Bioland-zertifizierte Wildsammlung von Bärlauch**.

Unser Fokus liegt dabei auf **Qualität, Liefersicherheit und Regionalität** – für Handel, Verarbeitung und Gastronomie.

Bio-Feinkost mit Herkunft

Parallel dazu investieren wir gezielt in den **Ausbau unserer Bio-Manufaktur**. Durch die Erweiterung der technischen Ausstattung bis zur Entwicklung neuer



Rezepturen, stellen wir sicher, dass wir innovative Bio-Feinkostprodukte mit klarer Herkunft, ehrlichem Geschmack und handwerklichem Anspruch herstellen können.

So schaffen wir zusätzliche Wertschöpfung für uns und unsere Betriebe und nachhaltige Produkte für den Markt.

Partnerschaftlich vermarktet. Professionell organisiert.

Unterstützt werden wir von der **Vermarktungsgesellschaft Bio-Bauern GmbH** mit Sitz in Pöttmes bei Augsburg. Unser erfahrenes Team sorgt für professionelle Strukturen in Vermarktung, Logistik und Kundenbetreuung – verlässlich, effizient und marktnah.

Gemeinsam mit unseren Partnern möchten wir die Bio-Branche aktiv mitgestalten: **innovativ, bäuerlich geprägt und zukunftsorientiert**.

Unser Leitbild

Gutes von Feld und Wald. Dafür stehen wir – heute und in Zukunft.

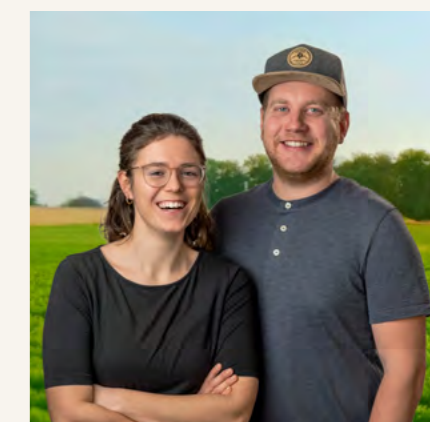


Der Bioland-Betrieb von Barbara und Lorenz Köhler liegt fast direkt in unserer Nachbarschaft. Die beiden jungen Landwirte sprühen vor Ideen und gehen mit ihrer Bewirtschaftung neue, zukunftsweisende Wege. Dabei setzen sie auf Anbauverfahren und Kulturen, die im Einklang mit den vorhandenen Ressourcen wie Wasser, Boden und Temperatur stehen.

Neben Kürbissen und Möhren bauen sie auch Knoblauch und Wassermelonen an und treiben die Direktvermarktung in der Region Mainfranken mit großem Engagement voran. Wir freuen uns sehr, dass sie den Anstoß für ein neues Produktsortiment gegeben haben.

Durch ihre Leidenschaft für die Landwirtschaft konnten sie weitere Betriebe aus der näheren Umgebung für den Anbau von Wassermelonen und Knoblauch gewinnen und so die regionale Bio-Landwirtschaft nachhaltig stärken.

Möchtet ihr mehr über Barbara und Lorenz Köhler erfahren? Dann besucht ihre Website unter koehlersgmues.de.



Lorenz und Barbara Köhler
Bio-Landwirte und Gesellschafter bei den Georgs Biobauern.

Foto: Foto-Studio Schwab Remlingen

Feine Spezialitäten rund um den Kürbis

Kürbis liegt im Trend – besonders der Hokkaido. Er überzeugt nicht nur durch seinen hohen Vitamin- und Mineralstoffgehalt, sondern zählt zu den beta-carotinreichsten Gemüsesorten. Zudem wirkt er basisch und ist damit ein wertvoller Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung.

Unsere Kürbisprodukte bestehen aus reinem Hokkaidopüree, hergestellt aus sonnengereiften Früchten.

Kürbis ist heute ein Ganzjahresprodukt – entsprechend steigt die Nachfrage nach hochwertigen Feinkostvarianten. Unsere Saucen,

Ketchups, Aufstriche und Suppen erfreuen sich großer Beliebtheit.

Ein küchenfertiges Kürbispüree im Glas erleichtert die Zubereitung und ist ebenso vielseitig einsetzbar wie Tomaten aus der Dose. Ungewürzt für den flexiblen Einsatz zum Backen und Kochen; ideal für die basische und histaminarme Ernährung – für Endverbraucher und Lebensmittelhersteller.

Lassen Sie sich von den ehrlich-gesunden Georg-Kürbisprodukten überraschen.

Wir bieten individuelle Private Label Lösungen an. Sprechen Sie uns gerne an.



Bio Hokkaido-Kürbis Saucen

min. **60%** Hokkaidokürbis

min. **30%** weniger Zucker¹



Pommes & Co Sauce Kürbis mild & fruchtig

Für Pommes, Bratkartoffeln, Eierspeisen und auf Burger oder Sandwich. Passt auch zu Nudeln und Gemüse oder als Dip.



Größe 250 ml

Art.-Nr. **27062**



BBQ & Grill Sauce Kürbis rauchig-süß

Zum Marinieren und Würzen von Tofu, Gebrilltem / Spare Ribs, als Dip zu Chicken Wings, zum Verfeinern von Saucen, Gulasch und Eintöpfen. Ideal für Slowcooker und Dutch Oven.



Größe 225 ml

Art.-Nr. **27066**

¹ im Vergleich zu herkömmlichen Würzsaucen

Bio Ketchup aus Kürbis

Ketchup, wie du ihn kennst - neu gedacht.
Oder - die ideale Würze!



Ketchup aus Kürbis Curry

Unser Klassiker mit einer aromatischen Curry-Note.

*Ideal zur Currywurst (erwärmt),
Gegrilltem, Ofengemüse, gebratenem
Tofu und zur Reispfanne.*

über **70%**
Hokkaidokürbis
min. **50%**
weniger Zucker¹



Größe	225 ml	450 ml
Art.-Nr.	27080	27040



Ketchup aus Kürbis Chili

Unsere scharfe Variante, für alle, die es etwas kräftiger gewürzt mögen.

*Ideal zu Falafel und in der Asia-Nudelpfanne,
auf Burger, in Wraps, als Dip und zum
Marinieren von Grillgut.*



Größe	225 ml	450 ml
Art.-Nr.	27082	27042



Ketchup aus Kürbis fruchtig & mild

Unsere Tomatenketchup-Alternative, fruchtig mild, weniger süß, aber voller Aroma.

*Zu Pommes oder Bratkartoffeln, Eierspeisen,
auf Sandwiches oder im Hot Dog, als Dip und
zu allem, wo man dieses bisschen mehr Sauce
braucht.*



Größe	225ml	450 ml
Art.-Nr.	27081	27041

100% Bio Hokkaido-Kürbis-Püree



Kürbispüree ist die ideale Grundlage für Suppen, Saucen und Teigwaren und findet auch in der süßen Küche exzellente Verwendung für Desserts, Eiscreme und Backwaren.

- ✓ nicht gewürzt
- ✓ extra feine Konsistenz
- ✓ Basisprodukt zum Kochen und Backen
- ✓ die neuen „Tomaten in der Dose“

Größe	350 ml
Art.-Nr.	21050

Ein ganzer
Kürbis
im Glas



¹im Vergleich zu herkömmlichen Tomaten-Ketchups

Kürbissuppe

Ideal für eine gesunde und ausgewogene Mahlzeit, wenn es schnell gehen muss. Aber auch wenn man Zeit für den ausgiebigen Genussmoment hat.



Bio Sonntags-Kürbissuppe

Deftig-kräftiger Geschmack, ein Genuss nicht nur für Sonntage.

Topping-Tipp: Kürbiskerne/ Kürbiskernöl, frische Petersilie

- ✓ mit 40 % Hokkaidokürbis
- ✓ verfeinert mit Edelkastanien und Steinpilzen
- ✓ mit frischen Kartoffeln, Zwiebeln und Karotten



Größe 350 ml

Art.-Nr. **21055**



Bio Allwetter-Kürbissuppe

Scharfer und frischer Geschmack, ein Genuss für jedes Wetter.

Topping-Tipp: geröstete Sesamsamen, frischer Koriander

- ✓ mit 40 % Hokkaidokürbis
- ✓ mit 7 % regionalen Kichererbsen
- ✓ verfeinert mit Ingwer und Chili



Größe 350 ml

Art.-Nr. **21057**



Bio Kürbiskernöl geröstet



- ✓ außergewöhnlich intensiver und nussiger Geschmack
- ✓ für 1 Flasche Öl werden die Kerne von ca. 10 Kürbissen verwendet
- ✓ schonend geröstet und kalt gepresst

Ideal zum Verfeinern von Salaten und Suppen oder über Vanilleeis.

Größe 250 ml

Art.-Nr. **22061**



Bio Kürbiskerne



Idealer Snack zum Knabbern, als Topping über Salat, Müsli und Suppen sowie für Teig- und Backwaren.

Größe 200 g

Art.-Nr. **22062**

Pumpkin Spice



Der karamellig-würzige Sirup schmeckt nach Gemütlichkeit und ist ein idealer Begleiter für Kaffee-/ Tee- und Milchgetränke und eignet sich zu jeder Jahreszeit.

- ✓ mit 50 % Hokkaidokürbis
- ✓ mit 29 % Ahornsirup
- ✓ verfeinert mit Bourbon-Vanille

Ideal für Pumpkin Spice Latte, auf Nussbutter-Toast oder als Topping und Dessertsauce für Nice-Cream, Eis, Panna Cotta, Milchreis, Zimtschnecken und Pancakes.

Größe 250 ml

Art.-Nr. **24100**



Bio Kürbsella Schoko-Aufstrich



- ✓ mit 27 % Zartbitterkuvertüre
- ✓ mit 18 % Hokkaidokürbis
- ✓ verfeinert mit Kokosöl nativ, Ahornsirup und Bourbon-Vanille
- ✓ ohne Nüsse

Ideal als Brotaufstrich, zu Pfannkuchen oder pur gelöffelt.

Größe 150 ml

Art.-Nr. **24000**

Bio Hokkaido-Kürbis Kokos-Schmalz



Unser deftiges Kürbis-Kokos-Schmalz ist ein perfekter Begleiter zur Brotzeit oder zum Anbraten von herzhaften Gerichten wie Bratkartoffeln oder Gemüsepfannen.

- ✔ mit 38% Hokkaidokürbis
- ✔ auf Basis von nativem Kokosöl
- ✔ mit frischen Zwiebeln und Äpfeln

Größe 140 g

Art.-Nr. **23001**



Pestos

nicht erhitzt und kalt abgefüllt

Das spezielle Herstellungsverfahren unserer kalt abgefüllten Pestos zählt zu unseren zentralen Kernkompetenzen. Frisch gesammelte oder geerntete Kräuter werden sofort weiterverarbeitet. Durch die schonende Verarbeitung bleiben die natürlichen Aromen vollständig erhalten und sorgen für einen unverfälschten, intensiven Kräutergeschmack.

Unser Team sammelt den Bärlauch in zertifizierter Wildsammlung und reist dafür von den deutschen Mittelgebirgen bis in die Bayerischen Alpen. So können wir die höchste Qualität der Rohwaren gewährleisten.

Bärlauch gilt als echtes Superfood: Er wirkt antibakteriell, unterstützt den Körper und seine Selbstheilungskräfte und eignet sich nicht nur für die Frühjahrskur, sondern für den Genuss das ganze Jahr über.

Das verwendete Basilikum stammt aus einem Demeter-Anbauprojekt in der Bayerischen Rhön und überzeugt durch sein besonders intensives Aroma.

Ein weiteres Qualitätsmerkmal unserer Georg-Pestos ist ihre lange Haltbarkeit. Trotz der schonenden, kalt abgefüllten Herstellung müssen sie nicht gekühlt werden und sind im Trockensortiment haltbar.

Unsere Pesto-Kreationen erfreuen sich großer Beliebtheit und wurden – ebenso wie unsere Kürbislinie – bereits mehrfach ausgezeichnet.

Gerne bieten wir Ihnen ab einer bestimmten Abnahmemenge auch die Möglichkeit einer Private-Label-Zusammenarbeit an. Sprechen Sie uns bei Interesse gerne an.

frische
Pestos für
das Trocken-
sortiment



Pesto mit Olivenöl

Pesto Bärlauch mit Zedernüssen

Unser Klassiker – Bärlauch aus zertifizierter Wildsammlung mit Olivenöl und wild gesammelten Zedernüssen. Dieses intensive und geschmackvolle Pesto bringt den Bärlauch voll zur Geltung.

Ideal zu Kartoffeln und als Kräuterzutat zum Kochen und Backen wie z. B. Brot, Gnocchi, Saucen, Senf u. v. m.

- ✓ mit 47 % frischem Bärlauch
- ✓ hochwertiges Olivenöl extra vergine
- ✓ nur 4 Zutaten - minimalistisch genial
- ✓ 96 % Rohkost



Größe 140 g
Art.-Nr. **22000**



Pesto Basilikum-Bärlauch mit Zedernüssen

In der Bayerischen Rhön baut Albert Warmuth auf seinem Demeter-Betrieb ein höchst aromatisches und intensiv duftendes Basilikum für uns an. In Kombination mit etwas Bärlauch wird das Pesto noch etwas würziger.

- ✓ mit 24 % frischem Basilikum und 14 % frischem Bärlauch
- ✓ mit Zedernüssen
- ✓ hochwertiges Olivenöl extra vergine
- ✓ 95 % Rohkost

Ideal zu Spaghetti oder Sommergemüse



Größe 140 g
Art.-Nr. **22004**



Pesto Bärlauch Tomate

Der ideale Begleiter für die mediterrane Küche. Tomatig-intensiver Geschmack vereint mit unserem würzigen Bärlauch und etwas Basilikum. Passt zu allen Pasta-Gerichten, zu Reis, Gemüse und aufs Brot.

- ✓ ein mediterranes Pesto mit Bärlauch und Basilikum
- ✓ intensiver Tomatengeschmack
- ✓ hochwertiges Olivenöl extra vergine
- ✓ 82 % Rohkost

Ideal zu Tomate-Mozzarella und Bruschetta



Größe 140 g
Art.-Nr. **22001**



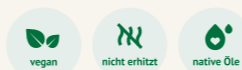


Pesto Bärlauch Chili

Dieses Pesto ist eine absolute Geschmacksexplosion. Würzig, scharf und pfeffrig und peppt alles auf, was nicht schnell genug davon kommt.

- ✔ mit 46 % frischem Bärlauch
- ✔ sehr ergiebig
- ✔ hochwertiges Olivenöl extra vergine
- ✔ 94 % Rohkost

Ideal für Pasta 'Aglio Olio e Peperoncino' oder als Topping von Grillkäse



Größe 140 g

Art.-Nr. **22002**



Pesto Waldfrüchte

Unsere außergewöhnliche und innovative Pesto-Kreation vereint Bärlauch mit den Früchten des Waldes. Wilde Heidelbeeren, Cranberries, Edelkastanien, Sibirische Zedernüsse, Haselnüsse, Steinpilze, und Walnussöl ergeben ein besonderes Geschmackserlebnis für jeden Gourmet.

- ✔ würzig-fruchtige Komposition mit den Schätzen des Waldes
- ✔ Wildbeeren, Nüsse, Steinpilze, Maronen
- ✔ mit Ahornsirup und Waldhonig
- ✔ 76 % Rohkost

Ideal zu Pilzgerichten und Käse



Größe 140 g

Art.-Nr. **22003**



Pesto Kürbiskerne

Ein intensives Kürbis-Pesto mit hochwertigen Zutaten. Sehr nussig-würziger Geschmack und feiner Crunch durch Kürbiskerne.

- ✔ mit 25 % Kürbiskernanteil
- ✔ naturbelassene Kürbiskerne und aromatisches Kürbiskernöl
- ✔ mit frischem Bärlauch
- ✔ 74 % Rohkost

Ideal zu Salat, Schafskäse und Eierspeisen



Größe 140 g

Art.-Nr. **22018**



Pesto Puszta

Würzig-scharfes Bärlauch-Pesto mit Paprika, geräuchertem Knoblauch und Gewürzen. Als Brotaufstrich, Dip oder zum vielfältigen Würzen von Gerichten.

- ✔ ausgewählte Zutaten erzeugen delikaten Umami-Geschmack
- ✔ perfekte Basis für eine „ungarische Grillsauce“
- ✔ 74 % Rohkost

Ideal zum Marinieren von Grillgemüse, abschmecken von Schmorgerichten und deftigen Eintöpfen



Größe 140 g

Art.-Nr. **22008**

Regionale Pestos



Pesto Bärlauch

Ein regionaleres Pesto gibt es nicht! Dieses intensive und geschmackvolle Pesto bringt den Bärlauch voll zur Geltung.

- ✔ mit Sonnenblumenkernen
- ✔ mit nativem Olivenöl und Sonnenblumenöl
- ✔ über 95 % Zutaten aus Bayern
- ✔ 90 % Rohkost

Ideal zu Kartoffeln und als Kräuterezutat zum Kochen und Backen wie z. B. Brot, Gnocchi, Saucen, Senf u. v. m.



Größe 90 g

Art.-Nr. **22110**



Pesto Bärlauch-Tomate

In diesem geschmackvollen Pesto entfalten sich intensiver Bärlauch und fruchtige Tomate zu sommerlichem Genuss.

- ✔ mit nativem Olivenöl und Sonnenblumenöl
- ✔ über 90 % regionale Zutaten aus Bayern
- ✔ 84 % Rohkost

Ideal zu Tomate-Mozzarella und Bruschetta



Größe 90 g

Art.-Nr. **22111**



Pesto Bärlauch-Chili

Dieses Pesto ist eine Geschmacksexplosion: würzig, scharf und pfeffrig. Damit wird alles aufgepeppt!

- ✔ mit nativem Olivenöl und Sonnenblumenöl
- ✔ über 90 % regionale Zutaten aus Bayern
- ✔ 84 % Rohkost

Ideal für Pasta 'Aglio Olio e Peperoncino' oder als Topping von Grillkäse



Größe 90 g

Art.-Nr. **22112**

Pestos in Rohkostqualität

Der Begriff „Rohkost“ ist bisher nicht gesetzlich definiert. Er umfasst allgemein pflanzliche und tierische Lebensmittel, die vor dem Verzehr nicht oder nur bis maximal 40–42 °C erhitzt werden. So bleiben wertvolle Vitamine, Mineralstoffe, sekundäre Pflanzenstoffe, Antioxidantien und Enzyme vollständig erhalten. Rohkost gilt daher als besonders nährstoffreich und gesund.

Besonders bei unserem Bärlauch aus zertifizierter Wildsammlung ist dies ein entscheidender Vorteil: Der hohe Gehalt an Vitamin C, Eisen, Magnesium und Kalzium sowie die schwefelhaltigen Verbindungen Allicin und Alliin – bekannt für ihre antibakterielle, antivirale und antimykotische Wirkung – werden nicht durch Hitze zerstört oder reduziert und können so das Immunsystem optimal unterstützen.

Ein spezielles Verfahren zur Verarbeitung und Abfüllung unserer Pestos ist unser entscheidendes Qualitätsmerkmal. Dabei bleiben nicht nur alle wertvollen Inhaltsstoffe erhalten, sondern auch die sensorischen Eigenschaften: intensiver natürlicher Geschmack, unverfälschter Geruch und kräftige Farbe, die durch Erhitzen nicht beeinträchtigt werden.

Damit besitzen Georg-Pestos ein einzigartiges Alleinstellungsmerkmal im Handel: Trotz Kaltverarbeitung sind sie im Trockensortiment lagerfähig und müssen vor dem Öffnen nicht gekühlt werden.



Senfspezialitäten

Getreu unserem Motto "Gutes von Feld und Wald" veredeln wir aromatischen Senf aus der traditionellen Steinmühle mit den Schätzen der Natur.

Der nussig-würzige Senf harmoniert perfekt mit frischem Bärlauch und entfaltet ein unverwechselbares Aroma – vielseitig einsetzbar und ein echtes Highlight in der Küche. Die Verwendung frischen Bärlauchs ist dabei ein besonderes

Alleinstellungsmerkmal unserer Georg-Gourmetsenfe.

Die Kombination überzeugt nicht nur geschmacklich, sondern auch gesundheitlich: Senf regt Leber und Magen an, Bärlauch wirkt antibakteriell, antiviral und antimykotisch, und Wildheidelbeeren liefern wertvolle Antioxidantien, Vitamin C und Beta-Carotin.

Senf
aus der
Steinmühle



Bärlauch Senf

Dieser Gourmetsenf hat eine angenehme Schärfe und zartkörnige Struktur, die von frischem, aromatischem Bärlauch gekrönt wird.

- ✓ intensiver Kräutersenf
- ✓ mit frischem Bärlauch

Ideal zu Weißwürsten, Kartoffelsalat, für Salatsaucen oder als Brotaufstrich für einen Schweizer Käsetoast



Größe 140 g

Art.-Nr. **23123**

Wald Senf

Dieser Gourmetsenf hat eine fruchtige Schärfe und zartkörnige Struktur, die mit frischem Bärlauch, Steinpilzen und Heidelbeeren veredelt wird.

- ✓ aromatischer Würzensenf
- ✓ mit frischem Bärlauch
- ✓ mit Steinpilzen und Heidelbeeren

Ideal zu Pilz- und Wildgerichten, Bratwürsten und zum Würzen.



Größe 140 g

Art.-Nr. **23124**

Grill Senf

Dieser Gourmetsenf verleiht jedem Grillgut das gewisse Etwas, ein Geschenk der Natur sind die deftigen und pikanten Aromen.

- ✓ würziger Tomaten-Senf
- ✓ mit frischem Bärlauch
- ✓ verfeinert mit geräuchertem Knoblauch

Ideal zu gegrilltem Gemüse, Fleisch und Käse, zu Fondue und Raclette



Größe 140 g

Art.-Nr. **23125**

NEU

Heidelbeer Senf

Dieser Gourmetsenf hat einen vollmundigen Kontrast von fruchtig-herber Beerensüße zur typischen Senfschärfe - ein echter Genuss.

- ✓ mit echten Wild-Heidelbeeren
- ✓ mit frischem Bärlauch

Ideal zu Weichkäse und Back-Camembert, Vinaigrette oder zu Kurzgebratenem und herzhaften Speisen.



Größe 140 g

Art.-Nr. **23127**



Bio soll für jeden erreichbar und eine Selbstverständlichkeit sein. Als Lösung für unsere Gesellschaft, gesunde Lebensmittel, sauberes Grundwasser und lebendige Böden.

Nicolai Timaeus, Geschäftsführer



Georgs Bio-Bauern Gutes von Feld und Wald

Georgs Bio-Bauern GmbH & Co. Handels KG

Tannenweg 10
97854 Steinfeld

t: 0 93 59-9 73 90-0
f: 0 93 59-9 73 90-99

bestellungen@georgs-biobauern.de
info@georgs-biobauern.de

www.georgs-biobauern.de

USt.-IdNr.: DE 366036158

Rezepte



Georgs Bio-Bauern



georgsbiobauern

