

Bio Post

**BIO
DELI**

WILD WILD WILD

Richard's Wild

Guido Richard verbrachte jede freie Minute auf der Jagd. Und so reifte sein Gedanke, in heimatlicher Nähe eine Wildfleischerei zu betreiben. Langjährige Erfahrungen als Jäger und Küchenchef sowie gute Kontakte zur Spitzgastronomie erleichterten den Start. Jeden Donnerstag beliefert uns Guido Richard mit frischem Wild. Verarbeitet wird ausschließlich freilebendes Wild aus Richards näherer Umgebung: Die Gegend um Fürstenberg ist sehr wald- und wildreich, sie beheimatet Wildschweine, Rehe, Rot- und Damwild. Weitere Lieferanten sind Forstämter in Brandenburg und Mecklenburg-Vorpommern sowie ortsansässige Jäger. Beachten Sie auch die Wild-Burger und Wildbratwürstchen in unserer Tiefkühltruhe. Neu an der Feinkosttheke: Wildschweinschinken.

Vorbestellungen auf Wunsch!

ZIEGENKÄSE

Verde di Capra

Ein neuartiger Blauschimmelkäse aus pasteurisierter Ziegenmilch: Die traditionelle, ausschließlich manuelle Erzeugung führt zu einem außergewöhnlichem Ergebnis: Sorgfältig ausgewählte Bakterienkulturen verleihen dem Verde di Capra in zweimonatiger Reifung seine blaugrüne Aderung, die cremige Konsistenz und den delikaten Geschmack.

Aktionspreis 100 g **3,50 €**

AOP Bordeaux Château Camarsan

Eine herrlich rubinrote Farbe, das Bouquet mit einer exotisch-würzigen Noten und Vanille und schließlich der gefällige Anklang – dieser vollmundige Wein, leicht würzig im Gaumen, wird gern zu weißem Fleisch, Pasta und Pizza gereicht. 80 Prozent Merlot, 20 Prozent Cabernet Sauvignon, Jahrgang 2015

Aktionspreis 0,75 l **7,49 €**

WEIN DES MONATS

Gens et Pierres' Sud-Sud Rouge IGP

›Gens et Pierres‹ heißt übersetzt Menschen und Steine und steht für die beiden Protagonisten Jean und Pierre vom Weingut Mas des Querres – ein gemeinsamer Traum des südfranzösischen Önologen Jean Natoli und des deutschen Bioweinimporteurs Peter Riegel. Die beiden verliebten sich 2009 in einen kleinen Ort im Languedoc und lassen dort seither ganz besondere Weine entstehen. Hier herrscht mediterranes Klima, gemäßigt durch die Höhenlage nahe der Cevennen-Ausläufer. Steinige Böden prägen das Terroir. Die Terrassen werden von Trockensteinmauern gestützt und müssen oft mühsam erneuert werden. Die Erträge sind extrem niedrig. Daher werden die eigenen Trauben von Biowinzern aus der Nachbarschaft ergänzt. So entwickelten sich im Dorf neue Perspektiven – und eine Alternative zum Ausreißen der Weinstöcke.

Gens et Pierres Rouge bietet Charme und Frucht in unwiderstehlicher Kombination: ein lebendiger, verspielter Duft nach Veilchen, Pflaumen und dunklen Früchten sowie ein intensiver Geschmack von reifer Brombeere. Dieser geschmeidig weiche Wein passt hervorragend zu Tapas und leichten Fleischgerichten.

Aktionspreis 0,75 l **6,49 €**

ER IST WIEDER DA!

Gorgonzola Dolce la Tosi DOP

Die Käserei Tosi hat ihren Sitz im Piemont nahe des Lago Maggiore, dem DOP-Ursprungsgebiet für Gorgonzola. Das Familienunternehmen betreibt seit drei Generationen eine handwerkliche Produktion im Sinne von Tradition und Authentizität. So reift der Käse über zwei Monate auf Holzbrettern. Tosi fertigt täglich 180 Laibe, im Vergleich zu 5.000 Stück in industrieller Produktion. Gorgonzola Dolce DOP ist besonders weich, cremig und ausgeglichen mit dem Geschmack frischer Sahne. Sein Blauschimmel-Nachgeschmack verleiht ihm Feinheit. Perfekt auf Brot oder als Zutat für Pizzen, Dressings und Pasta-Saucen geeignet.

Aktionspreis 100g **2,50 €**

NEU IM BACKSHOP

Gefüllte Backpflaumen

Die Füllung aus Backpflaumencreme stammt aus Agen in Frankreich.

Angebotszeitraum: Februar 2018