

gennaio 2018



cuorebio[®]
i negozi biologici

le grandi offerte di gennaio

offerte valide dal 3 al 30 gennaio

la filiera della fiducia: qualità e convenienza alla portata di tutti

- Per noi di Cuorebio la consapevolezza del giusto prezzo è un elemento fondamentale per giungere a un risanamento economico non solo dell'agricoltura, ma più in generale, di tutta la società: crediamo, infatti, che un prezzo troppo basso sia iniquo, così come un prezzo troppo alto. Chi come noi opera da intermediario, occupandosi del servizio e della logistica, deve dunque fare in modo che il **giusto prezzo** corrisposto all'agricoltore non sia penalizzante per il consumatore.
- Affinché un prodotto bio di qualità rispecchi tutto ciò, abbiamo creato il **BIO PER TUTTI: una selezione di 270 prodotti essenziali per la tua spesa base proposti a un prezzo che sia equo per il produttore e per te.** Vogliamo rendere il bio sempre più accessibile affinché un maggior numero di persone possa accedere a prodotti sani per la salute della terra e di tutta la comunità economica e sociale.
- Nel paniere del **BIO PER TUTTI** trovano spazio anche prodotti della nostra Filiera: gli agricoltori che fanno parte di questo progetto vengono accuratamente selezionati e costruiamo con loro un rapporto di fiducia. Seguiamo da vicino ogni passaggio del processo produttivo, così da creare una filiera documentabile che dalla terra arriva fino alla tua tavola. **È una collaborazione a più mani che garantisce la massima trasparenza nella spesa di ogni giorno.** Ci aiuta inoltre a promuovere la sostenibilità delle aziende agricole, assicura il giusto compenso all'agricoltore e contribuisce alla tutela del patrimonio rurale e paesaggistico.

Farfalle, Linguine, Pipe rigate integrali - Filiera

500 g

Ecor

SCONTO 26%

€ 0,99 € 1,35

€ 1,98 al kg
€ 2,70 al kg



dal 30 agosto 2017
al 30 gennaio 2018



Polpa di pomodoro in lattina - Filiera

800 g

Ecor

SCONTO 15%

€ 1,90 € 2,25

€ 2,38 al kg
€ 2,81 al kg



dal 30 agosto 2017
al 30 gennaio 2018



colazione

alimentazione

Lo yogurt Antico Podere Bernardi



- Ha una cremosità tutta naturale, frutto di un processo di evaporazione attraverso il quale si estrae l'acqua così da aggiungere la giusta percentuale di proteine.
- È prodotto con il latte delle vacche di razza bruna alpina proveniente dalle stalle dell'azienda agricola La Decima a Montecchio Precalcino (VI) e della storica sede dell'Antico Podere Bernardi a Castel D'Aiano, sull'Appennino bolognese.
- Il lento processo di produzione conferisce allo yogurt tutte le sue particolarità sensoriali e questo può comportare anche la formazione di uno strato di siero sulla superficie, una caratteristica che non ne pregiudica assolutamente l'alta qualità.

Yogurt banana, cereali tostati, mirtillo 2 x 125 g

Antico Podere Bernardi

€ 1,40 € 1,76

€ 5,60 al kg - € 7,04 al kg

-20%

Naturalmente cremosi, questi yogurt accontentano tutti i gusti: prova la versione alla banana, il gusto aromatico dei cereali o la nota lievemente aspra del mirtillo.



Original müsli 750 g

Rapunzel

SCONTO 15%

€ 5,50 € 6,49

€ 7,33 al kg
€ 8,65 al kg



Krunchy Sun - Miele 375 g

Barnhouse

SCONTO 15%

€ 3,65 € 4,30

€ 9,73 al kg
€ 11,47 al kg



Yogurt magro all'albicocca, al mirtillo, susine ramassin e zenzero

500 g

Cascina Bianca

SCONTO 16%

€ 2,80 € 3,35

€ 5,60 al kg
€ 6,70 al kg



Dessert soia con frutta al lampone-rosa e al limone-lime

2 x 125 g

Sojade

SCONTO 20%

€ 2,10 € 2,65

€ 8,40 al kg
€ 10,60 al kg



Fior di biscotti al limone 250 g

Il Fior di Loto

SCONTO 15%

€ 2,49 € 2,93

€ 9,96 al kg
€ 11,72 al kg



Tortini di farro al limone e alla carota

4 x 45 g

La Città del Sole

SCONTO 20%

€ 2,30 € 2,90

€ 12,78 al kg
€ 16,11 al kg



Albicocca, arancia, pesca da spalmare 320 g

Bionaturae

SCONTO 23%

€ 2,95 € 3,85

€ 9,22 al kg
€ 12,03 al kg



primi, secondi e proteine vegetali

ricetta

Spaghetti con ragù di seitan



Ingredienti per 6 persone:

500 g di spaghetti semintegrali di grano duro - Filiera Ecor
1 vasetto di ragù di seitan Cereal Terra
foglie di origano e basilico fresco

Preparazione:

Portate a bollore 2 litri d'acqua salata. Poi buttate la pasta, coprendo con il coperchio e riportate a bollore; cuocetela al dente o secondo il vostro gusto, scolatela e conditela con il ragù.

Distribuitela sui piatti e aggiungete su ognuno un po' di ragù al centro.

Guarnite con foglie di origano e basilico fresco e servite.

Un primo piatto veloce e saporito, che conquisterà tutti con la sua leggerezza.

Ragù di seitan 190 g

Cereal Terra

SCONTO 15%

€ 2,20

€ 2,60

€ 11,58 al kg

€ 13,68 al kg



Cappelli - Fusilloni, mezze penne, spaghetti semintegrali di grano duro trafilati al bronzo - Filiera 500 g

Ecor

€ 1,65 € 1,99

€ 3,30 al kg - € 3,98 al kg

-17%



Vegan tonnè di seitan 150 g

Integralimenti

SCONTO 21%

€ 2,35

€ 2,99

€ 15,67 al kg

€ 19,93 al kg



Maionese di riso 170 g

Gautschi

SCONTO 15%

€ 2,65 € 3,15

€ 15,59 al kg

€ 18,53 al kg



Vellutata di zucca con zenzero 350 g

Ecor

SCONTO 15%

€ 3,25 € 3,85

€ 9,29 al kg

€ 11,00 al kg



Riso ribe lungo per risotti 1 kg

Ecor

SCONTO 15%

€ 4,10 € 4,86



Triangolini di tofu e verdure, Mini burger di quinoa 195 g

Soto

SCONTO 15%

€ 3,20

€ 3,79

€ 16,41 al kg

€ 19,44 al kg



Brodo vegetale in polvere 500 g

Rapunzel

SCONTO 20%

€ 7,80 € 9,80

€ 15,60 al kg

€ 19,60 al kg



formaggi e salumi

ricetta

Cuor di carciofo con caciotta di capra e noci



Ingredienti per 3 persone (2 carciofi a testa):

1 rotolo di pasta sfoglia, 6 carciofi, 120 g di caciottina di latte di capra, 4 noci, sale, 1 uovo.

Preparazione:

Fate scongelare la pasta sfoglia. Mondate i carciofi: eliminate le prime foglie, tagliate la punta e il gambo. Portate a bollore 2 litri d'acqua aggiungendo mezzo cucchiaino di sale, tuffate i carciofi e cuoceteli per circa 12'. Fate la prova con la forchetta, appena si infilza con facilità sono pronti. Nel frattempo tagliate a dadini il formaggio, sgusciate le noci, spezzettatele e unitele al formaggio in un pentolino con due cucchiai d'acqua, facendo sciogliere a fiamma bassa. Scolate i carciofi, con un cucchiaino scavate al centro e riempiteli con la crema di formaggio. Tagliate una listarella di pasta sfoglia e avvolgete il carciofo. Come collante usate l'uovo sbattuto passandolo con un pennellino. Infornate per 15'/20' a 180°C finché i carciofi appaiono gonfi e dorati.

Caciottina di latte di capra con caglio microbico all'etto

Latteria Perenzin

SCONTO 15%

€ 2,12

€ 2,50

€ 21,20 al kg

€ 25,00 al kg



Marzolino Val d'Orcia all'etto

Val D'Orcia

SCONTO 20%

€ 1,99

€ 2,50

€ 19,90 al kg

€ 25,00 al kg



Mozzarisella

200 g

MozaRisella

€ 3,90 € 4,60

€ 19,50 al kg - € 23,00 al kg

-15%

Una delicata e leggera alternativa, 100% vegan.

A base di riso integrale germogliato, è buonissima al naturale o per accompagnare primi piatti caldi.



Squacquerone

250 g

Bustaffa

SCONTO 15%

€ 3,80

€ 4,50

€ 15,20 al kg

€ 18,00 al kg



Mozzarella caglio microbico

125 g

Ecor

SCONTO 20%

€ 1,80 € 2,25

€ 14,40 al kg

€ 18,00 al kg



Crocchette di pollo impanate

220 g

BioAlleva

SCONTO 21%

€ 3,15

€ 3,99

€ 14,32 al kg

€ 18,14 al kg



Petto di tacchino al forno preaffettato in rotolino

80 g

Biodelizie

SCONTO 15%

€ 3,85 € 4,55

€ 48,13 al kg

€ 56,88 al kg



Mozzarella di bufala campana DOP senza lattosio (lattosio <0,1%)

125 g

Ponte Reale

SCONTO 16%

€ 2,60 € 3,10

€ 20,80 al kg

€ 24,80 al kg



succhi e bevande

approfondimento

Tre tè della tradizione giapponese

- Il **kukicha** si prepara utilizzando solo i rametti tostati della pianta del tè; ha un aroma tostato che somiglia a quello del caffè.
- **Sencha** e **bancha** hanno invece una preparazione simile: la fermentazione delle foglie di tè viene fatta arrestare tramite l'esposizione al vapore, poi vengono delicatamente essiccate e infine arrotolate. Per il bancha segue poi una fase di tostatura che determina una diversa colorazione dei due tè: verde brillante per il sencha e dai toni tendenti al marrone nel caso del bancha.
- Sencha e bancha hanno un diverso contenuto di teina, per questo sono consigliati in diversi momenti del giorno: il bancha viene tradizionalmente consumato dopo i pasti, mentre il sencha è indicato al mattino.



Bancha, Kukicha, Sencha in filtro

15 g

Arche

SCONTO 16%

€ 1,75

€ 2,10

€ 116,67 al kg

€ 140,00 al kg



Succobene limpido di mela

750 ml

Achillea

SCONTO 21%

€ 2,50

€ 3,33 al litro

€ 4,24 al litro



Succo di cranberry e di melograno

330 ml

Voelkel

SCONTO 20%

€ 4,75

€ 14,39 al litro

€ 18,03 al litro



Abbraccio della sera, zenzero-arancio-vaniglia

30,6 g

Yogi Tea

SCONTO 15%

€ 3,35

€ 109,48 al kg

€ 130,07 al kg



Succo mio mirtillo

2 x 200 ml

Achillea

SCONTO 21%

€ 3,30

€ 8,25 al litro

€ 10,45 al litro



Riso cocco drink

1 litro

Isola Bio

SCONTO 25%

€ 1,99

€ 2,67



Vino rosso Tricanus "Non SO" IGT senza solfiti aggiunti

750 ml

Castello di Arcano

SCONTO 15%

€ 6,95

€ 9,27 al litro - € 10,93 al litro



Vino rosso Corvina senza solfiti aggiunti IGT

750 ml

La Cappuccina

SCONTO 15%

€ 7,55

€ 10,07 al litro - € 11,93 al litro



Vino Pinot nero vinificato in bianco frizzante IGT

750 ml

Molinet

SCONTO 20%

€ 4,95

€ 6,60 al litro - € 8,33 al litro



erboristeria, cosmesi e cura casa

Acerola compresse 175 cps

Raab

SCONTO 15%

€ 15,10 € 17,80



Rodiola in capsule 60 cps

Raab

SCONTO 15%

€ 18,70 € 22,00



Polline millefiori fresco 120 g

Cuor di Miele

€ 7,50 € 8,98

€ 62,50 al kg - € 74,83 al kg

-16%

Tonico viso rinvigoriscente 100 ml

Weleda

SCONTO 15%

€ 10,70 € 12,60

€ 107,00 al litro

€ 126,00 al litro



Latte detergente delicato 100 ml

Weleda

SCONTO 15%

€ 10,70 € 12,60

€ 107,00 al litro

€ 126,00 al litro



Prodotto naturalmente dall'alveare, ha un profumo dolce e aromatico e un sapore intenso e floreale. Puoi consumarlo tal quale, ma anche in tè e infusi o come "topping" per aromatizzare yogurt e frutta.

Shampoo capelli grassi con forfora 250 ml

Bjobj

SCONTO 20%

€ 4,75 € 5,99

€ 19,00 al litro

€ 23,96 al litro



Balsamo senza risciacquo - disciplinante 100 ml

Bjobj

SCONTO 20%

€ 4,55 € 5,70

€ 45,50 al litro

€ 57,00 al litro



Trattamenti giorno Weleda: Iris, Rosa Mosqueta, Enotera, Melograno

Weleda, storica azienda svizzera leader nella cosmesi, ha creato una gamma di trattamenti per il giorno specifici per ogni tipo di pelle: all'Iris per pelli normali o secche, alla Rosa Mosqueta, ideale per nutrire la pelle secca, all'Enotera per aiutare a ricompattare le pelli mature e al Melograno per rigenerare e proteggere la luminosità del derma.

Iris - Trattamento giorno tonificante 30 ml

SCONTO 20%

€ 9,90

€ 12,40

€ 330,00 al litro

€ 413,33 al litro



Rosa Mosqueta - Trattamento giorno levigante 30 ml

SCONTO 20%

€ 14,20 € 17,80

€ 473,33 al litro

€ 593,33 al litro



Enotera Trattamento giorno ricompattante e Melograno Trattamento giorno 30 ml

SCONTO 20%

€ 17,80

€ 22,30

€ 593,33 al litro

€ 743,33 al litro



la rivoluzione del gusto è iniziata



per la Rivoluzione del gusto utilizziamo:

- cereali e farine poco raffinate (solo farine semintegrali e integrali)
- materie prime della nostra filiera
- oli e grassi vegetali, alternativi all'olio di palma
- aromi naturali solo se indispensabili nella ricetta, privilegiando il gusto originale degli ingredienti

**Vieni a scoprire i nuovi prodotti biologici
della "Rivoluzione del gusto" di Ecor nei negozi Cuorebio**



www.negozi cuorebio.it

Offerte valide fino ad esaurimento scorte e salvo adesione del punto vendita.
Le foto sono indicative: gli articoli potrebbero subire delle variazioni rispetto alla presentazione sul volantino.

 **biopolis**
la scelta natural e