

Volimo



Bio



VIŠE OD
50
K-BIO
PROIZVODA
u redovnom asortimanu



Kaufland

Biraj najbolje za sebe.



DORUČAK NA PLADNJU!



K-BIO
Trajno mlijeko
3,8 % m.m.
1 l



K-BIO
Cornflakes
375 g



K-BIO
Čokoladni muesli
udio čokolade 23%
750 g



K-BIO
Pahuljice
5 vrsta žita
500 g



K-BIO
Zobene pahuljice
krupne
500 g



K-BIO
Zobene pahuljice
sitne ili krupne
500 g



K-BIO
Voćni muesli
udio voća 35%
500 g



K-BIO
Kava
mljevena
500 g

OTKRIJ
SNAGU

ŽITARICA



K-BIO
Leća
crvena ili zelena
500 g



Leća - Ubraja se u grupu zrnatih mahunarki. Sadrži značajne količine vitamina i minerala. Leća se odlično slaže s rajčicom, lukom, češnjakom, mesom, suhomesnatim proizvodima, maslinovim uljem te ovčjim i kozjim sirevima.



K-BIO
Pir
cijelo zrno
1 kg



Proso - okrugla žitarica žute boje, koja se od davnina koristi u ljudskoj prehrani. Sadrži korisna biljna vlakna i proteine, a ne sadrži gluten. Zbog toga je pogodna za vegetarijance i ljude koji pate od celijakije. Može se koristiti u pripremanju kaše, biti dodatak slanim jelima, dio deserta, napitaka ili kao samostalan prilog.

K-BIO
Proso
cijelo zrno, oljušteno
1 kg



K-BIO
Zob
cijelo zrno
1 kg

Zob - jedna od najomiljenijih i najzdravijih žitarica na svijetu. Naime, zob kao lijek pomaže kod brojnih zdravstvenih problema zbog čega je konzumira velik broj ljudi. Sadrži puno vitamina i folnu kiselinu. Ova hranjiva namirnica također obiluje i važnim mineralima poput fosfora, kalija, kalcija, željeza, magnezija, cinka, bakra i mangana.



K-BIO
Pšenica
cijelo zrno
1 kg

Pšenica - vrsta žitarice koja se najviše uzgaja u svijetu. Vodeći je izvor biljnih bjelančevina u ljudskoj prehrani. Kruh, tjestenina, peciva, krekeri, kolači i drugo samo su neki od proizvoda koji se prave od pšenice.



OTKRIJ LJEPŠU STRANU



TJESTENINE



K-BIO
Tjestenina
razne vrste
500 g



K-BIO
Tjestenina
razne vrste
500 g



K-BIO
Integralna tjestenina
spaghetti
500 g



K-BIO
Spaghetti
tjestenina
500 g



Špageti s tikvicama i tofuom

🍴 Sastojci za četiri porcije:

- 300 g K-Bio integralnih špageta
- sol
- 2 tikvice
- 150 g dimljenog tofua K-take it veggie
- 2 žlice ulja
- 1 žlica pirea od rajčice K-Classic + dodatnih 100-150 g
- 400 ml soka od rajčice ili povrća K-Bio
- 2 žlice pinjola
- 100 g rajčica
- 1 žlica miješanog nasjeckanog bilja, npr. bosiljka, timijana, origana
- prstohvat šećera
- mali luk
- svježe mljeveni papar

🍴 Priprema:

Kuhaj tjesteninu u posoljenoj kipućoj vodi prema uputama s pakiranja. Operi tikvice, očisti, nareži na trakice i dodaj u tjesteninu tri minute prije završetka kuhanja. Luk oguli, pa nareži na kockice kao i tofu te prži u ulju 2-3 minute.

Tjesteninu s tikvicama ocijedi i sačuvaj 100 ml vode za kuhanje. U tavu s tofuom dodaj pire od rajčice i kratko zaprži. Umiješaj sok od rajčice i vodu od kuhanja tjestenine. Umak od tofua kuhaj na laganoj vatri oko pet minuta. Pinjole kratko poprži u tavi. Rajčice operi, izreži na četvrtine te dodaj u umak i kuhaj oko pet minuta. Umak začini biljem, solju, paprom i šećerom.

Špagete s tikvicama i umakom od tofua rasporedi na tanjure, pospi prženim pinjolima i posluži.

KUHRA SE SAMO



K-BIO
Sok od rajčice
1 l



K-BIO
Sok od povrća ili rajčice
1 l



K-BIO
Kocka za juhu
kokošja ili povrtna
80 g



K-BIO
Kocka za juhu
kokošja
80 g

🍴 Sastojci za četiri porcije:

- 100 g ječmene kaše
- 1 mrkva
- 1 luk
- 2 velika krumpira
- 1 žlica maslaca
- sol, papar
- 1 povrtna kocka za juhu K-Bio
- vezica peršina
- malo kopra

Okrepljujuća juha

🍴 Priprema:

Operi ječam, prelij hladnom vodom i kuhaj. Operi povrće i ogulj ga. Krumpir nareži na kockice, ostatak povrća sitno nasjeckaj. Zagrij maslac u tavi, prži pripremljeno povrće, dodaj litru vode, kocku, posoli i kuhaj dok ne omekša. Dodaj kuhani ječam, promiješaj i pusti da proključa. Začini solju i paprom, začinskim biljem.

PRIJEĐI I TI NA



K-BIO
Maslinovo ulje
extra djevičansko
500 ml



K-BIO
Brašno od pira
integralno
1 kg



K-BIO
Brašno
raženo, pšenično ili
integralno
1 kg



K-BIO
Pšenično brašno
glatko ili integralno
1 kg



K-BIO
Pšenično brašno
tip 550
1 kg

Riža na kokosovom mlijeku s pireom od malina

🍴 Sastojci za četiri porcije:

- 1 pakiranje kokosovog mlijeka , 400 ml
- Oko 400 ml mineralne vode
- 3 žlice šećera
- 250 g riže kratkog zrna
- 250 g malina
- 1 žličica gustina
- 2 žlice prženog naribanog kokosa
- Nekoliko listova matičnjaka

🍴 Priprema:

1. Prokuhajte kokosovo mlijeko, mineralnu vodu i 2 žlice šećera. Umetni rižu, pokrij poklopcem i kuhajte na laganoj vatri oko 40 minuta. Povremeno promiješajte sastojke.
2. Operite maline. 50 g ostavi sa strane za serviranje, a ostatak malina stavi u lonac za kuhanje i prokuhajte s jednom žlicom šećera. Gustin pomiješajte s malo hladne vode i dodajte malinama u lonac da se nakratko sve zajedno prokuha.
3. Rižu stavi na tanjur i poslužite s pireom od malina. Posipajte s naribanim kokosom i ukrašite s listovima matičnjaka. Po želji dodajte šećer ili zdraviju varijantu – cimet.



K-BIO
Kokosovo mlijeko
400 ml



UŽIVAJ U OKUSU



K-BIO
Sok
od jabuke
udio voća 100%
1l



K-BIO
Sok od naranče
udio voća 100%
1l

