



Przepisy na Święta

Święta Wielkiej Nocy kojarzą się z nowym początkiem i wiosną. Wszystko ponownie budzi się do życia po ciemnej i mroźnej zimie. Nastają kolorowe dni pełne motywacji do zmian. To chwile spędzone z bliskimi przy stole pełnym pysznych dań, a także czas na długie spacery i obserwowanie budzącej się natury.

Z okazji świąt Wielkanocy życzymy Państwu przede wszystkim zdrowia, spokoju, poczucia bezpieczeństwa, szczęścia oraz zachwyty nad tym, co piękne i niepowtarzalne.

WEGAŃSKA
BIAŁA
„KIEŁBASKA”



MAJONEZ
WEGAŃSKI



MAZUREK
CHAŁWOWO-
PORZECZKOWY





ŻUREK

tradycyjny polski probiotyk

Przepis Agnieszki Maciąg z książki
„SMAK WIECZNEJ MŁODOŚCI.
Jak zachować młodość i vitalność w każdym wieku”.



Nasi przodkowie jadalі tę zupę bardzo często, nawet na śniadanie. Przygotowuje się ją na bazie zakwasu żytniego. Jest przebogata w składniki odżywcze i probiotyki, wspaniale reguluje trawienie i wspiera metabolizm. Zawiera wiele cennych pierwiastków takich jak potas, wapń, cynk, miedź czy mangan, a także witaminy E, B1, B2 i PP. Żurek możesz podawać z podsmażonymi grzybami, ugotowanymi ziemniakami oraz świeżymi ziołami jako pożywne i sycące danie.

SKŁADNIKI:

- 1 ½ -2 litry bulionu z warzyw
- 1-2 szklanki zakwasu żytniego (w zależności od intensywności)
- 3 drobno pokrojone marchewki
- 1 drobno pokrojona pietruszka
- 1 drobno posiekana cebula
- 3-4 ząbki czosnku wyciśnięte przez praskę
- 2 łyżki masła klarowanego
- 4 liście laurowe
- 6 ziaren ziela angielskiego
- ½ łyżki suszonego majeranku
- ½ łyżeczki suszonego cząbrku
- drobno posiekana natka pietruszki lub koperek
- sól i świeżo mielony czarny pieprz do smaku

PRZYGOTOWANIE:

W garnku rozpuść masło klarowane i podsmaż na rumiano drobno posiekaną cebulkę z czosnkiem i pieprzem. Całość zalej wrzącym bulionem, dodaj obrane i drobno pokrojone marchewki i pietruszkę oraz liście laurowe, ziele angielskie i majeranek.

Gotuj na wolnym ogniu, aż marchewka i pietruszka będą miękkie. Następnie dodaj zakwas, najpierw tylko jedną szklankę, a w razie potrzeby drugą. Całość zagotuj i zdejmij z ognia. Dopraw solą i pieprzem. Na talerzach ułóż ugotowane ziemniaki. Zalej gorącą zupą i posyp świeżo posiekanymi ziołami.



Po zeskanowaniu lista składników do przepisu dostępna w sklepie organic24.pl.

Żur staropolski

500 g
Vitapol



~~4,99 zł~~

4,29 zł

-14%

Masło klarowane BIO

500 g
Ghee Easy



~~45,39 zł~~

37,99 zł

-16%

Majeranek BIO

15 g
Dary Natury



~~5,99 zł~~

3,69 zł

-38%



Po zeskanowaniu lista składników
do przepisu dostępna w sklepie
organic24.pl.

Fasola biała w zalewie

BIO

360 g

Organic Farma Zdrowia



~~6,49 zł~~

6,19 zł

-5%

Mąka (skrobia ziemniaczana)

BIO

500 g

Bio Planet



~~14,99 zł~~

8,79 zł

-41%

Olej słonecznikowy do smażenia

BIO

1 l

Eko Wital



~~26,99 zł~~

24,89 zł

-8%



WEGAŃSKA BIAŁA „KIEŁBASKA”

Przepis Ewy Ługowskiej z bloga <https://misamocy.pl/>



W przygotowywaniu tej potrawy nie chodziło tylko o to, by stworzyć coś o podobnym wyglądzie i smaku. Coś, co na pierwszy rzut oka wygląda jak biała „kielbasa”. Ważne było również, by nie rozpadła się w żurku i można było ją odsmażyć.

„Kielbasę” gotujemy na parze. Jeśli nie macie naczyń do parowania, zrobicie to metodą babć. Na garnek nakładamy cieniutką ściereczkę. Zawiązujemy sznurkiem, żeby nie wpadła do wody. Ściereczka powinna mieć dołek. Nakrywamy pokrywką. Można przygotować dzień wcześniej. W gorącej wodzie (zupie, żurku) odzyskują swoją świeżość. Przechowujemy w lodówce w zamkniętym pojemniku.

Jeśli chcecie skosztować białe wegańskie kielbaski, polecam wcześniej zalać je na kilka minut wrzątkiem. Dzięki temu staną się ciepłe i świeże. Można je również grillować na patelni lub podsmażyć na niewielkiej ilości oleju.

SKŁADNIKI:

(ok. 8 kielbasek)

- 150 g białej fasoli namoczonej min 8 godzin lub 400 g ze słoika/puszki
- 100 g naturalnego tofu
- 1–2 ząbki czosnku
- 80 g skrobi ziemniaczanej
- 20 g mąki ryżowej
- 10 łyżek oleju słonecznikowego
- 1 łyżka gałki muszkatołowej
- 1 łyżka pieprzu mielonego (czarny lub ziołowy)
- sól
- około 20 ml wody

PRZYGOTOWANIE:

Fasolę gotujemy do miękkości. Dokładnie odlewamy i od razu (jeszcze ciepłą) blendujemy z olejem, obranym i pokrojonym drobno czosnkiem oraz przyprawami.

Tofu odsączamy na durszlaku i rozdrabniamy na grudki.

Do masy fasolowej dodajemy tofu, mąki i wodę. Wszystko dokładnie wyrabiamy ręką i odstawiamy na 10 minut.

Przygotowujemy 8 papierków (papier do pieczenia lub folia do pieczenia) wielkości około 15x25 cm.

Przygotowujemy naczynie do gotowania na parze. Wlewamy około litra wody, zagotowujemy i zmniejszamy moc grzania.

Masę dzielimy na 8 części i z każdej formujemy kielbasę. Zawijamy w papierkę i zakręcamy z obu stron jak cukierek. Delikatnie, żeby nie zdeformować zawartości.

Kielbaski gotujemy na parze 20 minut (pod przykryciem).

Wyjmujemy i odstawiamy do całkowitego ostygnięcia. Nie wyjmujemy z papierków.

Wegańska biała kielbaska będzie doskonałym uzupełnieniem żurku na zakwasie.

Na zdrowie! :)



MAJONEZ WEGAŃSKI odżywczy i zdrowy

Przepis Agnieszki Maciąg z książki
„**SMAK WIECZNEJ MŁODOŚCI**”.
Jak zachować młodość i vitalność w każdym wieku”.



SKŁADNIKI:

(na 1 słoiczek):

- ½ szklanki migdałów bez skórek
- ½ szklanki orzechów nerkowca
- ¼ szklanki oliwy z oliwek
- ¼ szklanki chłodnej wody
- 1 łyżka pasty tahini
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1 łyżka octu jabłkowego
- 1 łyżeczka mielonych nasion kolendry
- 1 łyżeczka mielonych nasion kuminu
- 3 łyżki napoju roślinnego bez cukru i aromatów (na przykład ryżowego)
- 1 płaska łyżeczka soli himalajskiej
- szczypta mielonego pieprzu

PRZYGOTOWANIE:

Umieść w blenderze wszystkie składniki z wyjątkiem oliwy. Zmiksuj, a następnie wlej oliwę i ponownie zmiksuj, aby uzyskać jednolitą konsystencję.



Po zeskanowaniu lista składników
do przepisu dostępna w sklepie
organic24.pl.

Migdały blanszowane BIO

150 g

Organic Farma Zdrowia



~~27,69 zł~~

18,99 zł

-31%

Tahina (pasta sezamowa)

BIO

250 g

Terrasana



~~23,99 zł~~

19,99 zł

-17%

Napój ryżowy BIO

1 l

Isola



~~9,59 zł~~

7,19 zł

-25%



Po zeskanowaniu lista składników
do przepisu dostępna w sklepie
organic24.pl.

Kasza jaglana BIO

500 g

Organic Farma Zdrowia



~~9,99 zł~~

6,99 zł

-30%

Soczewica zielona BIO

500 g

Organic Farma Zdrowia



~~12,99 zł~~

7,69 zł

-41%

Płatki drożdżowe nieaktywne BIO

100 g

Organic Farma Zdrowia



~~21,99 zł~~

15,99 zł

-27%



WEGAŃSKI PASZTET JAGLANY, Z ZIELONĄ SOCZEWICĄ, ESTRAGONEM I JABŁKIEM

Przepis Agaty Deja z bloga: <http://foodpornveganstyle.blogspot.com/>

SKŁADNIKI:

(standardowa keksówka)

- 2 szklanki ugotowanej dzień wcześniej kaszy jaglanej – 500 g, (ok. 3/4 szklanki suchej kaszy)
- 2 szklanki ugotowanej zielonej soczewicy – 300 g (ok. 200 g suchej)
- 2 małe cebule
- 2 ząbki czosnku
- 1/2 szklanki mąki z ciecierzycy (60g)
- 2 łyżki płatków drożdżowych
- 1 łyżeczka suszonego tymianku
- 1 łyżeczka suszonego estragonu
- 1 łyżeczka czarnego mielonego pieprzu
- 4 łyżki sosu sojowego
- 5–8 krążków suszonych jabłek (1/2 szklanki posiekanych, ok. 25g)
- 2 łyżki oliwy z oliwek extra virgin
- karmelizowane plastry jabłek, do podania (opcjonalnie)

PRZYGOTOWANIE:

Grzejemy patelnię z oliwą. Siekamy cebulę i wyciskamy czosnek. Podsmażamy na patelni aż zmiękną, dodajemy ugotowaną zieloną soczewicę i sos sojowy, podsmażamy 1 minutę i zdejmujemy z ognia. Siekamy suszone jabłka i przygotowujemy resztę składników. Nastawiamy piekarnik na 180° C.

Do średniej miski wrzucamy kaszę jaglaną, dodajemy podsmażane warzywa, mieszamy i miksujemy ręcznym blenderem (nie musi być na super gładko) następnie dodajemy przyprawy, mąkę, płatki drożdżowe, posiekane jabłka i dokładnie wszystko rozrabiamy ręką. Przekładamy masę do formy wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy 50 minut. Po wyjęciu z piekarnika odstawiamy na ostygnięcie. Najlepiej jest przygotować pasztet wieczorem i pozwolić mu nabrać odpowiedniej konsystencji przez noc. Kroimy na kawałki i podajemy. Pasztet przechowujemy w lodówce do 5 dni, lub pokrojony na porcje i zawinięty w folię przechowujemy w zamrażarce do 1 miesiąca. Bardzo fajnie smakuje w połączeniu z karmelizowanymi jabłkami.



BABKA DROŻDŻOWA MOJEJ MAMY (trzygodzinna)

Przepis Agnieszki Maciąg z książki „SMAK MIŁOŚCI”.



SKŁADNIKI:

(na 2 duże babki)

- 100 g świeżych drożdży (3 opakowania drożdży suszonych)
- 1 szklanka cukru
- 8 żółtek z jajek od „szczęśliwych” kur
- 1 i ½ szklanki lekko ciepłego mleka
- 200 g masła
- 1 kg mąki pszennej
- 1 cukier waniliowy

- 1 kieliszek rumu
- skórka otarta z 1 dobrze wyszorowanej i sparzonej cytryny
- skórka pomarańczowa kandyzowana
- garść rodzynek
- szczypta soli morskiej

lukier:

- ½ kg cukru pudru
- sok wyciśnięty z 1 cytryny
- skórka starta z sparzonej pomarańczy
- skórka kandyzowana do ozdoby

PRZYGOTOWANIE:

Cukier i żółtka wymieszaj na kogel-mogel. Masło rozpuść w ciepłym mleku. W dużej misce drożdże zalej mlekiem z masłem, dodaj wszystkie składniki i bez mieszania przykryj bawełnianą lub lnianą ściereczką. Odstaw w ciepłe i spokojne miejsce na 3 godziny. Wyrób ciasto i zostaw pod przykryciem na 30 minut, żeby urosło. Następnie przełóż do wysmarowanych masłem foremek i odstaw na 20–30 minut, by ponownie wyrosło. Nagrzej piekarnik do 180 °C i piecz przez mniej więcej 1 godzinę.

Teraz czas na lukier. Do cukru pudru dodawaj stopniowo sok z cytryny i ucieraj. Każda cytryna ma inną wielkość, więc należy dodać taką ilość soku, by otrzymać lukier dosyć gęsty, jednak taki w konsystencji, by ładnie rozprowadził się po cieście. Na koniec dodaj skórkę otartą z pomarańczy i skórkę kandyzowaną. Gdy babki będą upieczone i trochę przestygną, możesz je polukrować.



Po zeskanowaniu lista składników do przepisu dostępna w sklepie organic24.pl.

Rodzyнки sułtanki

BIO

250 g

Organic Farma Zdrowia



~~7,59 zł~~

5,99 zł

-21%

Cukier waniliowy bourbon

BIO

8 g

Leckers



~~9,99 zł~~

7,29 zł

-27%

demeter

Mąka pszenna typ 1050

BIO

1 kg

Juchowo



~~9,59 zł~~

7,99 zł

-17%



Po zeskanowaniu lista składników
do przepisu dostępna w sklepie
organic24.pl.

Krem kokosowy 17% tł.

BIO

400 ml

Rish



~~9,49 zł~~

8,59 zł

-9%

Syrop klonowy

BIO

250 ml

Organic Farma Zdrowia



~~29,99 zł~~

24,99 zł

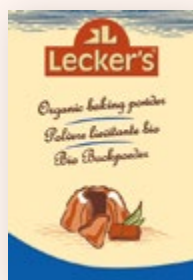
-17%

Proszek do pieczenia

BIO

21 g

Leckers



~~1,79 zł~~

1,39 zł

-22%



MAZUREK CHAŁWOWO-PORZECZKOWY

Przepis Ewy Ługowskiej (Misy Mocy) z e-booka
„Przepisy z Mocą” dostępny na stronie
<https://misamocy.pl/sklep/>



SKŁADNIKI:

(średnica blaszki 25cm)

- 200 g mąki gryczanej jasnej lub 150 g mąki owsianej bezglutenowej + 50 g mąki kukurydzianej
- 50 g skrobi ziemniaczanej lub mąki ziemniaczanej lub mąki z tapioki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 50 g tahini do ciasta + 2 łyżki tahini do bitej śmietany kokosowej
- 70 g syropu z agawy lub klonowego
- 70 g dowolnego oleju, na przykład słonecznikowego
- puszka kremu kokosowego schłodzonego w lodówce minimum 8h
- 2 łyżeczki ksylitolu
- 1 łyżka dżemu porzeczkowego 100%
- woda (opcjonalnie)

PRZYGOTOWANIE:

Do miski wrzucamy mąkę, skrobię, proszek do pieczenia, 50 g tahini, olej i wybrany syrop. Zagniatamy ciasto. W razie potrzeby dodajemy odrobinę wody. Po umyciu rąk ciasto nie powinno się przyklejać do dłoni.

Rozgrzewamy piekarnik do 190 °C. Spód blaszki wykładamy papierem do pieczenia. Ciasto dzielimy na 2 części. Na spód wykładamy 2/3 ciasta, a 1/3 oblepiamy boki do wysokości 2 cm. Nakłuwamy widelcem boki oraz spód i wkładamy do piekarnika na 15 minut.

Gęstą część kremu kokosowego wyjmujemy do suchego, wysokiego pojemnika, dodajemy pozostałe składniki i ubijamy około 1 minutę. Ponownie wkładamy do lodówki.

Spód wystudzonego ciasta smarujemy dżemem i przykrywamy ubitym kremem kokosowym.

łyżką ubrudzoną w dżemie wyrównujemy powierzchnię ciasta. Należy wykonywać okrężne ruchy.

Ciasto wstawiamy do lodówki na minimum 8 godzin. Przechowujemy w lodówce.

Kiełbasa biała na wagę BIO

cena za 100 g
Organic Farma Zdrowia

Ekologiczna propozycja świątecznej kiełbasy. Doskonale smakuje ugotowana w zupie i podana z chrzanem i razowym pieczywem.



-6%

5,99 zł
~~6,39 zł~~

Paszтет z żurawiną na wagę BIO

cena za 100 g
(opakowanie ok.450g)
Farmy Roztocza

Oryginalny paszтет drobiowo-wieprzowy z kawałkami roztoczańskiej żurawiny BIO. Pieczony według tradycyjnej receptury z nieoczywistymi dodatkami. Z niewielką ilością bułki tartej. Nasz paszтет z żurawiną to oryginalna przekąska na rodzinne przyjęcia i imprezy.



-7%

5,18 zł
~~5,59 zł~~

Chrzan tarty

160 g
Vitapol

To jedna z podstawowych przypraw w polskiej kuchni. W naturalny sposób wzmacnia smak potraw. Poprawia również trawienie „cięższych” dań, kiełbas i wędzonych ryb. Do tego chrzanu nie dodano sztucznych barwników ani zagęszczaczy.



-18%

6,99 zł
~~8,49 zł~~

Majonez wegański aioli

BIO
250 ml
Byodo



Kremowy sos aioli składa się z ekologicznych surowców. Doskonale nadaje się jako dodatek do tapas, kanapek, wegeburgerów oraz grillowanych warzyw. Może być spożywany przez wegan.



-12%

18,99 zł
~~21,69 zł~~

Aromat migdałowy BIO

(4 x 2 ml) 8 ml
Leckers

Idealny, aby nadać wypiekowi apetyczny zapach i wykwintny smak. To wspaniały sposób na wzbogacenie ciast, deserów czy słodkich potraw.



-18%

21,99 zł
~~26,69 zł~~

Makaron jaglany BIO

250 g, Diet Food



Makaron jaglany z serii ekologicznych, bezglutenowych makaronów, które są idealne dla wegetarian, wegan. Zapewniają szybką i zdrową alternatywę dla konwencjonalnych pszennych makaronów, są pyszne podawane w azjatyckiej zupie warzywnej lub smażone z warzywami. Makaron Millet nie zawiera w swoim składzie jaj oraz mąki pszennej. Jego skład jest naturalny i prosty tylko dwa składniki organiczne jagły oraz woda. Jest bezglutenowy i nie zawiera w swoim składzie soi.



-26%

8,99 zł
~~12,19 zł~~

Śliwki bez pestek BIO

150 g
Organic Farma Zdrowia

Ekologiczne śliwki suszone doskonałe jako dodatek do deserów, kompotów oraz jako samodzielna przekąska.



-36%

7,99 zł
~~12,39 zł~~

Migdały w surowej czekoladzie BIO

70 g
Cocoa

Ekologiczne migdały w surowej czekoladzie wytwarzanej ręcznie z nieprażonych ziaren kakaowca Crillo, rozcieranych i konszowanych na zimno. Związki chemiczne zawarte w surowej czekoladzie w dużo większym stężeniu niż w czekoladzie tradycyjnej wpływają na podniesienie poziomu serotoniny w mózgu, odpowiedzialnej za odczucie przyjemności.



-11%

14,29 zł
~~15,99 zł~~

2+1

Jaja kurze

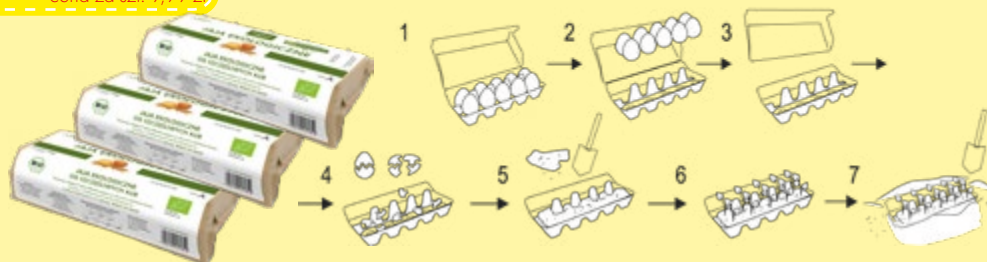
BIO, 3x10 szt.

Organic Farma Zdrowia

Termin promocji: 25.03-3.04.2021

Ekologiczne jajka - można je kupić również w opakowaniu składającym się w 40% z trawy. Taką wytłaczankę można wypełnić ziemią, dodać skorupki po jajku oraz nasiona. Następnie zakopać w doniczce lub ogródku. Opakowanie ulegnie całkowitemu rozłożeniu i stanie się nawozem dla rośliny.

2+1
12,99+12,99+12,99 = 38,97 zł
29,99 zł
cena za szt. 9,99 zł



-23%

1+1

Napój owsiany

BIO, 3 x 1 l

Ecomil



Bezmleczny napój owsiany z firmy Ecomil jest bardzo dobrym zamiennikiem dla osób nie pijących tradycyjnego mleka. Nie zawiera laktozy ani dodanych cukrów. Sprawdza się jako dodatek do różnych dań, a także jako osobny napój.

2+1
11,89+11,89+11,89 = 35,67 zł
24,99 zł
cena za szt. 8,33 zł



-30%

Kombucha w 3 smakach:

limonka-imbir, marakuja-konopia, wiśnia-mięta

BIO, 2 x 330 ml

Voelkel

Ekologiczny, fermentowany, gazowany napój herbaciano-ziółowy. Napój kombucha nazywany jest eliksirem długowieczności lub eliksirem życia, ponieważ wspiera układ trawienny i ma działanie adaptogenne co oznacza, że przywraca równowagę w organizmie i chroni go przed stresogennymi czynnikami w środowisku.

1+1
9,99+9,99 = 19,98 zł
14,99 zł
cena za szt. 7,50 zł



-25%

Majonez

BIO, 2 x 400 g

Eko Wital

Ekologiczny majonez, idealny do sałatek, sosów i potraw.

1+1
18,49+18,49 = 36,98 zł
26,99 zł
cena za szt. 13,50 zł



-27%

Kukurydza i groszek zielony w zalewie

BIO, 340 ml + 350 ml

Organic Farma Zdrowia

Ekologiczna kukurydza i groszek w zalewie. Idealne dodatki do sałatek ziemniaczanych czy z innych warzyw.

1+1
8,29+7,79 = 16,08 zł
11,99 zł
cena za szt. 6,00 zł



-25%

Wino białe półwytrawne Verdejo

Hiszpania

BIO, 0,75 l, Gaia

Verdejo to klasyczny szczep pochodzący z Hiszpanii. Bogaty w owocowe aromaty dojrzałych gruszek, zielonych jabłek z delikatną nutą przypraw. Charakteryzuje się świeżością i wysoką naturalną kwasowością, dzięki czemu wino jest niezwykle aromatyczne i pełne w smaku.

16,99 zł



Wino czerwone, wytrawne Cabernet Sauvignon

Carmenere Cono Sur

Chile, BIO, 0,75 l, TIM



Doskonałe czerwone wino wytworzone z organicznych upraw winogron. Nosi w sobie ducha winnic Cono Sur, gdzie zaangażowanie pracowników winnic w ochronę środowiska naturalnego jest najważniejsze. Wino posiada intensywnie rubinowy kolor, zaś w smaku wyczuwalne są nuty wiśni, malin i śliwek. Przyjemny aromat wanilii wino to zawdzięcza leżakowaniu w dębowych beczkach. Doskonałe na każdą okazję. Podawać w temperaturze 16–18°C.

49,99 zł



OFERTA NAPOJÓW
ALKOHOLOWYCH

Oferta dostępna w obrębie wydzielonego stoiska alkoholowego, zgodnie z art. 131 ust. 9 ustawy z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi (tekst jednolity Dz. U. nr 473 poz. 70 z 2007 r. z późniejszymi zmianami). Młodzieży do lat 18 i osobom nietrzeźwym alkoholu nie sprzedajemy. Uwaga: alkohol stanowi zagrożenie dla zdrowia. Nawet niewielka ilość alkoholu szkodzi zdrowiu kobiet w ciąży oraz jest niebezpieczna dla kierowców.

PROMOCJE

Nasiona babki jajowatej BIO

250 g
Bio Planet

Nasiona babki jajowatej, z uwagi na bardzo wysoką zawartość błonnika, stają się coraz bardziej popularne. W obecności wody, uwalniają śluz i tworzą żel ułatwiający przesuwanie treści zalegających w jelitach. Nasiona można spożywać w postaci napoju, zalane wodą, mlekiem lub sokiem owocowym. Mogą stanowić także dodatek do pieczywa lub zagęszczacz do zup i sosów.

10,89 zł
~~15,99 zł~~



-32%

Maca korzeń w proszku BIO

150 g
Bio Planet

Ekologiczny sproszkowany korzeń maca od setek lat stanowi podstawowy element diety w krajach Ameryki Południowej. Swoje cenne właściwości zawdzięcza m.in. trudnym warunkom uprawy. Jest rośliną występującą na najwyższych partiach gór. Ma delikatnie słodki, korzenny smak. Charakteryzuje się wysoką zawartością błonnika.

12,79 zł
~~18,79 zł~~



-32%

Olejek CBD 10%

12 ml
Diet Food

Olej CBD 10% Diet Food zawiera pełne spektrum naturalnie występujących w konopiach kannabinoidów i flawonoidów. Jest stosowany w łagodzeniu bólu różnego pochodzenia, stanach obniżonego nastroju, wspomagająco w stanach zapalnych.

169,89 zł
~~196,99 zł~~



-14%

ProSkurcz

(20 saszetek) 100 g,
Propharma

ProSkurcz jest kompleksem minerałów, które wspomagają prawidłowe funkcjonowanie organizmu. Zawiera magnez, wapń i potas w formie wysokoprzyswajalnych cytrynianów. Magnez przyczynia się do zmniejszenia uczucia zmęczenia i znużenia. Wapń pomaga w utrzymaniu zdrowych kości i zębów; przyczynia się do prawidłowego krzepnięcia krwi. Potas pomaga w utrzymaniu prawidłowego ciśnienia krwi.

18,49 zł
~~25,99 zł~~



-29%

Pasta do zębów dla dzieci BIO

75 ml
Urtekram

Higiena i ulubiona zabawa Twojego dziecka w jednym. Klasyczny kuszący smak kopru włoskiego. Skutecznie czyści siłami natury. Zawiera powstałą miliony lat temu kredę pozyskiwaną z dna morza, która nadaje paście naturalny jasnozielony kolor. Wysoka zawartość AloeVera zapewnia ochronę dziąseł. Drobinki krzemenu usuwają osad. Dodatek mirry dezynfekuje jamę ustną. Bez fluoru.

15,99 zł
~~19,69 zł~~



-19%

Chusteczki dla dzieci

64 szt.
Derma

Chusteczki nawilżane Derma Baby to naturalne, najbezpieczniejsze chusteczki do pielęgnacji i oczyszczania delikatnej skóry dzieci i niemowląt już od pierwszego dnia życia. Są hipoalergiczne, łagodne. Podczas zmiany pieluszki, delikatnie czyszczą i nawilżają skórę. Bez zapachu, bez alergenów. Idealne w czasie podróży. Dostępne w wybranych delikatesach.

9,99 zł
~~15,99 zł~~



-38%

Szampon dla dzieci

250 ml
Gron Balance

Łagodny szampon do codziennego stosowania dla wrażliwej skóry głowy u dzieci. Dzięki stworzonej specjalnie z myślą o dzieciach formule, łagodnie oczyszcza pozostawiając skórę głowy czystą, nawilżoną i wolną od podrażnień. Działa łagodząco i przeciwzapalnie. Brak sztucznych substancji zapachowych umożliwia stosowanie szamponu nawet u osób ze skłonnością do alergii.

13,19 zł
~~15,99 zł~~



-18%

Szampon dla dorosłych

300 ml
Gron Balance

Szampon do włosów Gron Balance oczyszcza oraz pielęgnuje. Ma prosty skład, dzięki czemu skóra głowy nie tylko zostaje oczyszczona, lecz jest również wolna od podrażnień. Włosy po zastosowaniu szamponu są czyste, sprężyste oraz przygotowane do kolejnych zabiegów pielęgnacyjnych takich jak przykładowo nakładanie odżywki lub maski. Wegański, nieperfumowany, hipoalergiczny.

11,99 zł
~~14,99 zł~~



-20%

Manuka

TO MIÓD O WYJĄTKOWYCH WŁAŚCIWOŚCIACH.
JEST JEDNYM Z NAJLEPIEJ ZBADANYCH
I NAJBARDZIEJ POŻĄDANYCH MIODÓW NA ŚWIECIE.

Miody manuka WILDERNESS produkowane są już przez trzecie pokolenie farmerów z Nowej Zelandii i obejmują wszystkie aspekty – od pszczelarstwa i ekstrakcji po butelkowanie złotego miodu we własne słoiki. Mówi się, że ten miód jest tak czysty i naturalny jak kraina, z której pochodzi.



Pszczelarnia o powierzchni ponad 2000 hektarów umiejscowiona jest w dolinie wśród dzikich wzgórz, porośniętej rodzimymi krzewami manuka i poprzecinanej nowozelandzkimi strumieniami.

Ten nieskazitelny ekosystem Wilderness Valley pozwala wytwarzać wyjątkowe i równie nieskazitelnie czyste miody Manuka UMF™, które są doceniane przez konsumentów na całym świecie.

System certyfikacji UMF (UniqueManukaFactor) jest używany do określenia unikalnej kompozycji występującej w miodzie manuka, która nie występuje w żadnym innym rodzaju miodu. Certyfikuje, nie tylko zawartość MGO (methylglyoxal – odkryty przez niemieckich naukowców), który jest odpowiedzialny za antybakteryjne właściwości miodu ale także testuje inne trzy czynniki miodu, które są kluczowe dla poziomu jego aktywności i jakości. Składnik MGO jest obecny we wszystkich miodach, jednak występuje na ogół w ilości 0–10mg/kg. W miodach manuka osiąga natężenie od 100 do 1000mg/kg!

Miód jest produktem naturalnym, na który mają wpływ warunki sezonowe i regionalne. Niektóre obszary produkują miód jaśniejszy niż inne. Podobnie jak dobre wino, miód wraz z wiekiem może przybierać na smaku lub przybierać inną barwę. Miody manuka mają gładką, kremową teksturę i wyjątkowo silny aromat przypominający runo leśne, a jednocześnie są bardzo miłe dla zmysłów.

Cechy charakterystyczne poszczególnych rodzajów miodów:

- **Manuka UMF™8+** to kremowy miód o bardzo słodkim smaku z ziemistą tonacją.
- **Manuka UMF™10+** ma mocny aromat z nutami ziołowymi, które przechodzą w słodycz, aby zaskoczyć nas lekko karmelową końcówką. Doskonały do codziennego konsumowania przez całą rodzinę.
- **Manuka UMF™13+**
Manuka UMF™15+ to mocne połączenie słodyczy – ziołowej i mineralnej – z lekko gorzkim posmakiem.
- **Manuka Blend** to mieszanka miodu manuka i miodu z innych kwiatów dzikich krzewów, jakie rosną na nowozelandzkich polach. Dzięki temu miód jest tak dziewiczy, jakim stworzyła go natura, bez koloryzacji, bez dodatków smakowych czy konserwantów. Wilderness Valley Miód Manuka Blend jest świetną alternatywą dla cukru lub słodzików, ma bogatszy smak niż miód polny, ale jest też słodszy niż miód Manuka UMF™.



Miód Manuka wielokwiatowy MGO 100+

250 g
Wilderness

78,99 zł

~~84,99 zł~~



-7%

Miód Manuka UMF 13+ MGO 406+

250 g
Wilderness

129,89 zł

~~158,99 zł~~



-18%

BIO dla KAŻDEGO

Zapraszamy
do zapoznania się
z ofertą
„BIO dla KAŻDEGO”

Nasze ekologiczne **TOP 65**
to produkty używane w codziennym
jadłospisie.

Wszystkie te produkty są zdrowsze niż
żywność konwencjonalna, bo powstają
w zgodzie z naturą: bez chemii rolnej,
sztucznych konserwantów, barwników
i polepszaczy smaku czy GMO.

Zależy nam na środowisku, dlatego
postanowiliśmy ograniczyć ilość
drukowanych gazetek. Pełną listę
produktów z oferty znajdziesz na
naszej stronie internetowej:

<https://organicmarket.pl/bio-dla-kazdego/>

w zakładce „BIO dla KAŻDEGO”
oraz rozpoznasz je w sklepach
stacjonarnych po shelfstopperach przy
półkach.

Smacznego i na zdrowie!

ODPORNOSC – buduj ją z nami!



Probiotyki

BIO

500 ml

Joy Day

~~79,99 zł~~

59,99 zł

-25%



Acerola

BIO

100 g

Diet Food

~~79,99 zł~~

54,99 zł

-31%



Kombucha

BIO

330 ml

Voelkel



~~9,99 zł~~

8,49 zł

-15%



Kimchi mild

BIO

300 g

Old Friends



~~21,99 zł~~

18,99 zł

-14%



Sprawdź gazetki ulubionych sieci na stronie ding.pl

