

Un gelato, per favore!

Für das Urlaubs-Feeling zuhause – Eis aus der Biog-Molkerei

Ganz egal, ob die nächste Reise in den Süden schon ansteht, der Sommer ist da und mit ihm steigt die Lust auf cremiges Eis. Bio-Glace der Marke Biog (Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg) ist das ganze Jahr über erhältlich, aber schmeckt bei Sonnenschein besonders gut.

Die Klassiker „Vanill“, „Schockela“ und „Mokka“ sind bereits seit einigen Jahren in der Tiefkühltruhe zu finden, dann kamen „Aerdbier-Vanill“ sowie die Sommersorte „Frozen Yogurt mit Zitroun“ hinzu, und in diesem Jahr feiert eine weitere Variante Premiere: „Stracciatella“. In der 1,1 L Familienpackung bringt auch diese klassische Sorte Eis-Liebhabern 100 Prozent natürlichen Geschmack auf Basis von Luxemburger Bio-Milch und -Sahne, ohne Zusatz von Aromastoffen und verfeinert mit Fairtrade-Zutaten; so im Fall von „Stracciatella“ mit Schokostückchen aus fair gehandelter Schokolade.

Schon immer beliebt

Eis hat eine lange Geschichte und ist bis heute in der ganzen Welt beliebt. Sogar Alexander der Große und Hippokrates haben laut historischen Dokumenten schon Wassereis verspeist. Und die erste italienische Variante – Granita, aus Wasser und Fruchtsaft bzw. -püree hergestellt – wurde im späten Mittelalter unter den Medici-Fürsten zu einer Spezialität, die im 16. Jahrhundert nach Paris exportiert worden sein soll.

Heute ist Bio-Glace auch in Kombination mit kaffeehaltigen Getränken sehr beliebt. In Griechenland ist der „Frappé“ – ein Mixgetränk aus Instantkaffee, Milch und Eiskwürfeln – ursprünglich zuhause, in Italien der „Affogato“ – ein Espresso mit einer Kugel Vanilleeis dar-

in. Hier ein Rezepttipp für den klassischen Eiskaffee, den „Café glacé“: Zwei Kugeln Biog Vanilleeis in ein hohes Glas geben und mit ca. 200 ml kaltem Biog Kaffee auffüllen. Nach Belieben geschlagene Biog Sahne dazugeben, zur Dekoration leicht mit Kakaopulver bestäuben und genießen. Espresso-Fans kommen mit der ganz einfachen Variante „Affogato“ auf ihre Kosten. Dafür eine Kugel Vanilleeis in eine Kaffeetasse geben mit einem heißen Espresso übergießen.

Weitere Infos rund um die Biog-Produkte finden Liebhaber jetzt auch unter: www.facebook.com/Biog.lu.

Bio, fair und regional

Wo Biog draufsteht, steckt beste Bioqualität drin. Die Eissorten der Biog-Molkerei in Niederkerschen sind frei von Farb- und Aromastoffen. Dank hochwertiger Zutaten wie echter Bio Bourbon Vanille, Bio-Erdbeeren oder fair gehandelter Bio-Schokolade für die neue Sorte

„Stracciatella“, die sich mit Luxemburger Bio-Milch und -Sahne zu einer zartschmelzenden Creme vereinen, wird der Verzehr der Biog-Glaces zu einem echten Genuss. Soweit möglich sind auch alle Zutaten, die nicht aus regionaler Herkunft stammen, wie Bio-Kakao, -Kakaobutter, -Kaffeepulver, -Schokolade und -Rohrzucker, Fairtrade zertifiziert. Für den bewussten Konsumenten ist auch das ein wichtiges Argument.

Das Label „fair & associative“ zeigt den Konsumenten, dass die so gekennzeichneten Produkte mit allen beteiligten Partnern im gegenseitigen Verständnis entwickelt und vertrieben werden und damit ein faires Miteinander vom Bauern bis zum Konsumenten fördern. Transparente und klare Kommunikation mit den entsprechenden Labels, die für Fairness unter allen Beteiligten einerseits und höchste Qualität im Einklang mit der Natur andererseits stehen, garantieren den Kunden ein, in jeder Hin-

sicht, hochwertiges Lebensmittel zu erwerben.

Um eine nachhaltige – also ökologische, ressourcenschonende und, in sozialer Hinsicht faire, Vermarktung der Milchprodukte aus Luxemburger Bio-Landwirtschaft sicherzustellen, wurde im Jahr 2016 die Biog-Molkerei in Niederkerschen gegründet. Sie ermöglicht seither den Biog-Bauern die eigenständige und unabhängige Verarbeitung ihrer Bio-Milch und eine artgerechte, ökologische Milchkuhhaltung mit viel Weidgang und Grünfütter an den Höfen. Besser kann die Basis für das Biog-Glace also nicht sein.

Cremiger Genuss

Eis muss cremig sein und dafür sorgt nicht nur beste Bio-Sahne, sondern auch ein schonender

Produktionsprozess. Das Biog-Speiseeis, aus Milch, Sahne und verfeinernden Zutaten wird nach einer gewissen Ruhephase behutsam mit Luft aufgeschlagen. Dies bewirkt, dass sich nur sehr winzige Eiskristalle bilden und das Eis dadurch noch vollmundiger und cremiger schmeckt.

Für den Genuss unterwegs gibt es die Sorten „Vanill“, „Schockela“ und „Mokka“ im 130-Milliliter-Becher mit kleinem Holzlöffelchen. Die Größen 500 Milliliter und 1,1 Liter bringen Gaumenfreuden für die ganze Familie.

Zu kaufen gibt es die Biog-Glaces sowie weitere Biog-Milchprodukte in den Naturata-Bio-Märchen sowie im Luxemburger Lebensmitteleinzelhandel mit gutem Bio-Angebot.



Biog – Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg
13, rue Gabriel Lippmann – L-5365 Munsbach
www.biog.lu