



IL BUONO DEL BIOLOGICO
DAL 1978



Dystrybutur: Bio Planet S.A. The Bio Planet logo consists of the words "Bio" and "Planet" stacked vertically, with a green leaf icon above the letter "i" in "Planet".

Alce Nero to wyjątkowe stowarzyszenie, skupiające wyłącznie certyfikowanych ekologicznych rolników i producentów. Jego hasłem przewodnim jest nie tylko najwyższa jakość i gwarancja w 100% ekologicznego pochodzenia produktów, ale również niepowtarzalny smak.

Założona przez pionierów ekologii ponad 35 lat temu grupa Alce Nero & Mielizia, mimo szybkiego rozwoju i sukcesu jaki osiągnęła zarówno na rynku włoskim jak i zagranicznym, nadal pozostaje wierna pierwotnym ideałom. Skupia się przede wszystkim na promocji lokalnej, naturalnej uprawy i produkcji uwzględniającej sprawiedliwy handel i szczególną ochronę środowiska. Przez ponad 35 lat działalności stowarzyszenia, marka Alce Nero zdobyła liczne wyróżnienia oraz pozycję lidera na rynku bio żywności we Włoszech. Oryginalne receptury oraz najwyższa jakość podbijają również serca najbardziej wymagających konsumentów w Europie, Japonii i USA.

Dlaczego żywność ekologiczna?

Żywność ekologiczna wytwarzana jest metodami naturalnymi w czystym i bezpiecznym środowisku, z szacunkiem dla zwierząt i ziemi. Ekologiczne metody wytwarzania nie zaburzają estetyki krajobrazu, zachowują różnorodność genetyczną w gospodarstwie, są "zdrowe" i nieszkodliwe dla zwierząt. W gospodarstwie ekologicznym prowadzona jest ścisła kontrola sposobu produkcji, a nie tylko produktu końcowego. Funkcjonowanie systemu kontroli oraz certyfikacji jest gwarancją dla konsumenta, że produkty ekologiczne to produkty bezpieczne dla zdrowia.



Oferta Alce Nero obejmuje szeroki asortyment produktów najbardziej charakterystycznych dla kuchni włoskiej. Każda etykieta na produkcie Alce Nero to prawdziwy paszport. Posiada pełną nazwę produktu, nazwę producenta, miejsce pochodzenia, datę zbioru i przydatności. Etykiety zaprojektowane są w sposób przejrzysty i zrozumiały dla konsumentów. Od 2004 roku wszystkie nazwy produktów na etykietach są również pisane w alfabecie Braille'a.





MAKARON FARFALLE
(SEMOLINA)
BIO 500 g



MAKARON FUSILLI
(SEMOLINA)
BIO 500 g



MAKARON GNIAZDA
TAGLIATELLE
(SEMOLINA)
BIO 250 g



MAKARON PENNE
(SEMOLINA)
BIO 500 g



MAKARON
SPAGHETTI
(SEMOLINA)
BIO 500 g



MAKARON RAZOWY
SPAGHETTI
(SEMOLINA)
BIO 500 g



MAKARON RAZOWY
FUSILLI
(SEMOLINA)
BIO 500 g



MAKARON RAZOWY
PENNE
(SEMOLINA)
BIO 500 g

Makarony semolinowe

Makarony semolinowe Alce Nero wytwarzane są z ekologicznej pszenicy durum uprawianej we Włoszech, w Bazylikacie i Apulii. Chropowata powierzchnia uzyskana dzięki specjalnemu procesowi produkcji z wykorzystaniem tradycyjnych matryc z brązu sprawia, że makarony semolinowe Alce Nero lepiej absorbują sosy. Na rynku polskim dostępne są makarony: semolinowe i semolinowe razowe o różnych kształtach.

Makarony semolinowe

Dostępne: farfalle, fusilli, tagliatelle, penne, spaghetti

Makarony semolinowe razowe

Dostępne: spaghetti, fusilli i penne.

Przygotowanie makaronów semolinowych:

1,5 l wody na 100 g makaronu, 15 g soli. Czas gotowania al'dente:

- makaron farfalle: 8 min.
- fusilli, spaghetti: 11 min.
- penne: 10 min.
- tagliatelle: 8 - 10 min.



MAKARON FUSILLI
(ORKISZ)
BIO 500 g



MAKARON GNIAZDA
TAGLIATELLE (ORKISZ)
BIO 250 g



MAKARON PENNE
(ORKISZ)
BIO 500 g



MAKARON SPAGHETTI
(ORKISZ)
BIO 500 g



MAKARON RAZOWY
SPAGHETTI (ORKISZ)
BIO 500 g



MAKARON RAZOWY
FUSILLI (ORKISZ)
BIO 500 g



MAKARON RAZOWY
PENNE (ORKISZ)
BIO 500 g

Makarony orkiszowe

Makarony orkiszowe Alce Nero składają się wyłącznie z orkisz (Triticum Dicoccum) uprawianego we Włoszech, w regionie Emilia-Romania Toskanii, Umbrii i Marche. Różnią się od makaronów z pszenicy durum lekko słodkawym smakiem i niższą liczbą kalorii. Specjalny proces produkcji z wykorzystaniem tradycyjnych matryc z brązu nadaje makaronom specyficzną, chropowatą powierzchnię, dzięki której lepiej absorbują sosy. Długi cykl suszenia w niskich temperaturach pozwala zachować cenne właściwości naturalne orkisz w nienaruszonym stanie.

Makarony orkiszowe

Dostępne: fusilli, tagliatelle, penne, spaghetti

Makarony orkiszowe razowe

Dostępne: spaghetti, fusilli i penne.

Przygotowanie makaronów semolinowych:

1,5 l wody na 100 g makaronu, 15 g soli. Czas gotowania al'dente:

- makaron farfalle: 8 min.
- fusilli, spaghetti: 11 min.
- penne: 10 min.
- tagliatelle: 8 - 10 min.



MAKARON FUSILLI
TRÓJKOLOROWY
BIO 500 g



MAKARON SPIRELLI
Z POKRZYWĄ
BIO 500 g

Makaronowe specjały z pszenicy durum

Kolorowe makarony Alce Nero wytwarzane są z ekologicznej mąki durum, uprawianej w Basilicacie i Apulii. Aby nadać im delikatny, niepowtarzalny smak i kolor, do makaronów zostały dodane specjalne składniki warzywne i roślinne. Chropowata powierzchnia makaronów Alce Nero sprawia, że wspaniale absorbują sosy.



OLIWA Z OLIVEK
EXTRA VIRGIN
BIO 750 ml

Oliwa z oliwek extra virgin

Oliwa z oliwek extra virgin marki Alce Nero otrzymywana jest z włoskich, dojrzałych oliwek uprawianych na obszarach południowych Włoch. Spożywana na surowo działa profilaktycznie na nasze zdrowie. Jest źródłem cennych witamin (A, E, D i K) oraz składników mineralnych. Bogata w jednonienasycone i wielonienasycone kwasy tłuszczowe wywiera dobroczynne działanie na organizm.



PULPA
POMIDOROWA
BIO 500 g

SOS
POMIDOROWY
PASSATA
BIO 500 g

SOS
POMIDOROWY
PASSATA
BIO 3 x 200 g

SOS
POMIDOROWY
Z BAZYLIĄ
BIO 500 g

Sosy pomidorowe i pomidory pelati

Pomidory Alce Nero dojrzewają w słońcu Emilia-Romania, w Dolinie Mezzano, położonej w delcie Padu, słynącej z bogactwa gatunków fauny i flory oraz niezwykle żyznych gleb torfowych. Uprawiane są tam m.in. odmiany Coimbra i Hercules - bogate w likopen, cenny przeciwutleniacz, który zwalcza wolne rodniki. Aby zachować smak oraz cenne właściwości odżywcze pomidorów, proces produkcji przebiega w bardzo krótkim czasie: maksymalnie 8 godzin od zbioru do pakowania.



Frittata z parmezanem

czas wykonania: ok. 30 min

stopień trudności: średni

liczba porcji: 4-6

Składniki

6 jaj ekologicznych Bio Planet
3 łyżki stołowe mleka
2 łyżki stołowe startego
parmezanu
200 ml passaty Alce Nero
1/2 cebuli
świeża bazylia
sól
oliwa z oliwek

Propozycja przygotowania

Gotową frittata kroimy w paski i spożywamy na ciepło, zanurzając w przygotowanym sosie pomidorowym.

Wykonanie

Wlewamy sos Alce Nero na patelnię z powłoką nieprzywieralną, dodajemy liście bazylii, cebulę, łyżeczkę oliwy z oliwek oraz szczyptę soli i gotujemy całość przez 15 minut. Zdejmujemy patelnię z ognia, usuwamy cebulę i bazylię.

Ubijamy w misce jaja z odrobiną soli, następnie dodajemy mleko i tarty ser. Wlewamy niewielką ilość oliwy z oliwek na drugą patelnię i smażymy mieszankę z jaj – po osiągnięciu stałej konsystencji odwracamy kilka razy, aż obie strony zyskają atrakcyjny, złoty kolor.



SOS
POMIDOROWY
ARRABIATA
BIO 350 g



SOS
POMIDOROWY
Z WARZYWAMI
(VERDURE)
BIO 350 g



SOS
POMIDOROWY
Z WOŁOWINĄ
BIO 200 g



SOS
POMIDOROWY
Z OLIVKAMI
BIO 200 g



SOS
POMIDOROWY
Z BOROWIKAMI
BIO 200 g



SOS
POMIDOROWY
Z GRILOWANYM
BAKŁAZANEM
BIO 200 g



POMIDORY PELATI
BEZ SKÓRY W PUSZCIE
BIO 400 g

Smak i aromat...

Specjalny proces pasteryzacji pozwala zachować świeżość i aromat dojrzałych pomidorów. Właściwości produktu podlegają stałej kontroli na każdym etapie cyklu produkcji - wszystko po to, aby zaoferować konsumentom najlepszą jakość i smak.



PESTO CZERWONE
Z SUSZONYCH
POMIDORÓW
BIO 130 g

PESTO GENOVESE
(SOS BAZYLIOWY)
BIO 130 g

PESTO Z CUKINII
BIO 130 g

PESTO Z KARCZOCHA
BIO 130 g



SOS WARZYWNY
ORTOLANA
BIO 350 g

Pesto

Recepta na doskonały smak pesto Alce Nero to użycie prostych, pysznych składników ekologicznych, głównie świeżych i dojrzałych warzyw uprawianych w najpiękniejszych regionach Włoch. W klasycznym pesto genovese dominuje smak świeżej bazylii, czerwone pesto rosso, to świeżość pomidorów i smak parmezanu oraz sera pecorino, połączonych z delikatną cukinią i pikantną papryką. Idealne jako pyszne przekąski - w połączeniu z makaronem, chlebem lub grzankami. Zawartość opakowania (130g) wystarczy na 2 porcje makaronu.

Sosy warzywne

Sos warzywny Ortolana wyprodukowany z najlepszych warzyw ekologicznych, których jakość gwarantuje marka Alce Nero. Doskonale jako dodatek do makaronu semolinowego lub ryżu.



CIECIERZYCA
W ZALEWIE
BIO 300 g

Rośliny strączkowe

Rośliny strączkowe Alce Nero pochodzą ze wzgórz Piemontu, z Umbrii, Toscanii, Marche i Sycylii. Dzięki wygodnym, szklanym opakowaniom, zachowują wszystkie swoje walory oferując doskonałą świeżość i bogaty smak. Już ugotowana, w praktycznym opakowaniu, ciecierzycza Alce Nero jest gotowa do konsumpcji.



POMIDORY
SUSZONE W OLIWIE
BIO 330 g

Suszone pomidory

Suszone pomidory Alce Nero pochodzą z najlepszych upraw ekologicznych pomidorów w południowej części Włoch - regionu Apulia. Zbierane w czasie maksymalnej dojrzałości i suszone przy użyciu naturalnych metod, a następnie zalane wyjątkową mieszanką oliwy i ekologicznych przypraw.



OCET
JABŁKOWY
BIO 500 ml



OCET
BALSAMICZNY
Z MODENY
BIO 250 ml



SOK Z CYTRYNY
Z SYCYLI
BIO 250 ml



KOSTKI
WARZYWNE BIO
100 g



BULION
W PROSZKU
(WEGETARIANSKI)
BIO 120 g

Octy i dodatki kulinarne

Wybór przypraw charakterystycznych dla kulinarnej tradycji śródziemnomorskiej: ocet jabłkowy Alce Nero zrobiony z soku z jabłek dojrzewających w północnej części Włoch, w rejonie Torentino; ocet balsamiczny z moszczu winogron rosnących w regionie Emilia-Romania oraz sok z cytryny dojrzewających w sycylijskim słońcu. Kostki warzywne i bulion w proszku to idealna kompozycja warzyw i soli morskiej, bez dodatku oleju palmowego.



KAWA ZBOŻOWA
INSTANT
BIO 125 g



KAWA ZBOŻOWA
MOKA
BIO 500 g



NAPÓJ RYŻOWY
BASMATI Z WAPNIEM FT
BIO 750 ml

Produkty śniadaniowe

Określenie "kawa zbożowa" jest nieprecyzyjne, ponieważ ziarna kawy nie są używane do jej produkcji. Kawa zbożowa Alce Nero stanowi naturalny substytut kawy - nie zawiera kofeiny, może być spożywana przez kobiety w ciąży i w okresie karmienia. Otrzymywana z prażonego jęczmienia stanowi idealny napój na śniadanie lub podwieczorek. Jest także bardzo popularnym napojem dla dzieci. Najlepiej smakuje z dodatkiem wolnego od laktozy napoju ryżowego Alce Nero. Pełnoziarnisty, włoski ryż basmati, olej słonecznikowy i algi morskie to główne składniki napoju, z dodatkiem wapnia stanowi idealną i zdrową alternatywę dla krowiego mleka



KAWA 100%
ARABICA FT
BIO 250 g

KAWA 100%
ARABICA Z
ZIARNISTA FT
BIO 500 g

KAWA 100%
ARABICA
ESPRESSO FT
BIO 250 g

KAWA
ARABICA/
ROBUSTA
STRONG FT
BIO 250 g



CZEKOLADA
MLECZNA FT
BIO 100 g

CZEKOLADA
MLECZNA
Z ORZECHAMI FT
BIO 100 g

CZEKOLADA
GORZKA Z
KAWAŁKAMI
KAKAO FT
BIO 100 g

CZEKOLADA
GORZKA FT
BIO 100 g

CZEKOLADA
BIŁA
Z KAWAŁKAMI
KAKAO FT
BIO 100 g

KREM
ORZECHOWO-
CZEKOLADOWY
FT BIO 350 g

KAKAO
W PROSZKU FT
BIO 75 g

Kawy

Ekologiczne kawy Alce Nero pochodzą z roślin uprawianych na Kostaryce (La Alianza - stowarzyszenie producentów ekologicznych na Kostaryce), Nikaragui (Prodecoop) i Peru (Cepicafe). Po zebraniu, ziarna są palone i mieszane, aby otrzymać doskonałą kawę o charakterystycznym aromacie i niepowtarzalnym smaku.

Czekolady, kremy, kakao

Czekoladowe wyroby Alce Nero otrzymywane są z najwyższej jakości ziaren kakao, zbieranych z kostarykańskich i peruwiańskich drzew kakaowca. Dojrzałe ziarna poddane są fermentacji, a następnie delikatnie prażone. Cały proces wytwarzania odbywa się zgodnie z zasadami sprawiedliwego handlu (ang. Fair Trade). Otrzymywane kakao w połączeniu z tradycyjną, szwajcarską recepturą tworzy doskonałe kremy czekoladowe i czekolady, których smak zadawała największych koneserów.



HERBATNIKI
PEŁNOZIARNISTE
BIO 350 g

HERBATNIKI
MLECZNE
BIO 350 g

HERBATNIKI
MUSLI
BIO 250 g

HERBATNIKI
ORKISZOWE
GORZKA CZEKOLADA FT
BIO 28 g

HERBATNIKI
ORKISZOWE
MLECZNA CZEKOLADA FT
BIO 28 g

Herbatniki

Ekologiczne herbatniki Alce Nero produkowane są wyłącznie przy użyciu najwyższej jakości ekologicznych mąk oraz oliwy z oliwek - bez użycia jaj, aromatów i konserwantów.

Smaczne i kruche, polecane jako idealny dodatek do lekkiego, zrównoważonego śniadania.



WAFLE RYŻOWE
PEŁNOZIARNISTE
BIO 100 g

WAFLE RYŻOWE
PEŁNOZIARNISTE
Z 4 ZIARNAMI
BIO 100 g

Wafle ryżowe

Wafle ryżowe Alce Nero produkowane są wyłącznie z brązowego ryżu pochodzącego z upraw ekologicznych. Bez dodatku cukru i soli, z naturalnie bezglutenowych składników są doskonale w każdym momencie dnia - na śniadanie, lunch, obiad, kolację, zawsze pod ręką jako substytut chleba. Wafle ryżowe 4 ziarna zawierają dodatkowo ziarna prosa, gryki, amarantusa i quinoa. Wafle nie zawierają dodatku soli oraz cukru. Mogą stanowić substytut konwencjonalnego chleba, czy słodkich przekąsek. Aby wydobyć pełen aromat wafli ryżowych, proponujemy podgrzać je w kuchenke mikrofalowej lub piecyku przez kilka minut. Z dodatkiem pomidora oraz bazylii, będą stanowić wyśmienity, lekko strawny i dietetyczny posiłek.



MUS
MORELOWY
BIO 270 g

MUS
TRUSKAWKOWY
BIO 270 g

MUS
BRZOSKWIŃIOWY
BIO 270 g

MUS
ŚLIWKOWY
BIO 270 g

KREM Z KASZTAŃÓW
JADALNYCH
BIO 270 g



NEKTAR
BRZOSKWIŃIOWY
BIO 200 ml

NEKTAR
GRUSZKOWY
BIO 200 ml

NEKTAR
MORELOWY
BIO 200 ml

NEKTAR
Z AKAI I OWOCÓW
TROPICALNYCH FT
BIO 200 ml

NEKTAR
MANGO I MARAKUJA FT
BIO 200 ml

Musy i krem z kasztańców jadalnych

Musy i krem z kasztańców jadalnych Alce Nero składają się w 100% z owoców (na 100 g produktu 100 g surowca), bez dodatku cukru i szkodliwych substancji chemicznych. Wzbogacone jedynie sokiem z winogron i cytryny stanowią źródło witamin oraz składników mineralnych. Dzięki delikatnym sposobom przetwarzania przez długi czas zachowują świeżość i aromat. Doskonale smakują ze świeżym pieczywem oraz jako dodatek do ciast i jogurtów.

Nektary owocowe

Nektary owocowe Alce Nero wytwarzane są bez użycia konserwantów, wyłącznie z produktów włoskiego sadownictwa ekologicznego: gruszki i brzoskwinie pochodzą z pięknego regionu Emilia Romagna, morele i jabłka z surowego Basilicata w Trentino. Nektary uzyskiwane są z przecieru owocowego, do którego dodawany jest cukier trzcinowy i sok z cytryny. Aby zachować świeżość i doskonały smak produktu, owoce przetwarzane są w ciągu 12 godzin od zerwania.



Miody i pyłek kwiatowy

Każdy miód Alce Nero oferuje aromat i smak charakterystyczny dla konkretnego rodzaju kwiatów: od smaków Alp zawartych w tyżce miodu akacjowego, po smak Sycylii, który można wyczuć w miodzie pomarańczowym.

Alce Nero oferuje szeroką gamę miodów ekologicznych, jedno i wielokwiatowych, dając możliwość poznania różnorodnych cech każdego z nich, ponieważ smakowanie miodu jest obcowaniem z tysiącami kolorów i zapachów - zawsze różnych, zawsze ciekawych, zawsze zależnych od warunków, w których miód powstaje. Najwyższej jakości miód Alce Nero powstaje wyłącznie w najczystszych, nieskażonych przemysłem regionach Włoch. Po zebraniu, miód jest filtrowany i przelewany do sterylne przygotowanych słoików nigdy nie podgrzewanych do wyższej temperatury niż 40 stop. C. Na każdej etykietce miodu umieszcza się nazwę pasieki, z której pochodzi miód. Dzięki temu zapewniona zostaje pełna identyfikacja produktu.



Kurczak słodkwaśny w miodzie pomarańczowym

czas wykonania: ok. 60 min
(2-3 h marynowanie)

stopień trudności: trudny

liczba porcji: 4

Składniki

1 kurczak	25 g suchonych moreli	2 ząbki czosnku
1 cytryna	Bio Planet	sól
1 pomarańcza	1 koper włoski	oliwa z oliwek extra virgin
1 limonka	6 nasion kopru włoskiego	1 szklanka białego wina
4 liście szalwii		2 łyżki stołowe miodu pomarańczowego Alce Nero

Wykonanie

Porcujemy kurczaka i układamy w naczyniu żaroodpornym lub na blasze. Kroimy na kawałki cytrynę, pomarańczę i limonkę, wyciskamy sok na kawałki kurczaka, skórki grubo siekamy i dodajemy do kurczaka. Dodajemy suszone morele, pokrojone na połówki, nasiona oraz zieloną część kopru włoskiego, liście szalwii, czosnek pocięty na duże kawałki, 2 łyżki miodu pomarańczowego i szklankę białego wina. Całość pozostawiamy do marynowania przez co najmniej 2-3 godziny, pamiętając o zasadzie - im dłużej kurczak będzie się marynował, tym zaabsorbuje więcej smaku.

Pokrywamy dno patelni oliwą z oliwek extra virgin i podgrzewamy na dużym ogniu. Wyjmujemy z marynaty kawałki kurczaka, kładziemy na rozgrzanej patelni i podsmażamy na dużym ogniu. Dodajemy marynatę i całość gotujemy na małym ogniu, aż kurczak będzie gotowy do spożycia. Na końcu solimy. Jeżeli marynata całkowicie odparuje podczas gotowania, ponownie dodajemy ½ szklanki białego wina i łyżkę miodu pomarańczowego Alce Nero.

Propozycja przygotowania

Kurczaka podajemy z pieczonymi ziemniakami lub kopytkami.

Więcej przepisów znajdziesz na gotuj.w.staju.eko.pl
www.bioplanet.pl





Dystrybutor: Bio Planet S. A., Wilkowa Wieś 7, 05-084 Leszno
tel. (+48) 22 725-68-05 - fax (+48) 22 725-68-06
info@bioplanet.pl - **www.bioplanet.pl**

Sprawdź dostępność produktów w swoim ulubionym sklepie eko.



Pieczętka sklepu

