

MEHR VIELFALT, MEHR GENUSS, MEHR BIO

Baguette, Ratatouille, Bisquit chocolat oder Sardine nature – die Auswahl an typisch französischen Produkten erweitert unser Sortiment einmalig und innovativ. Das gefällt auch unseren Kunden. Sie profitieren von den länderübergreifenden Synergieeffekten der Claus-Gruppe. Und nicht nur das! Spezialitäten aus unterschiedlichen Regionen Frankreichs präsentieren die kulinarische Vielfalt der ganzen Nation und zaubern französische Lebensart an unseren Tisch.


**Phare
d'Eckmühl**

61046 Phare D'Eckmühl (29100 Douarnenez)

In der ältesten Konservenfabrik der Welt kommt der Wildfang aus dem Atlantik, Zuchtfische aus Bio-Betrieben, der volle ursprüngliche Geschmack bleibt erhalten.

 229 030214
 229 041157


104001116


L'ANGELUS
 Les secrets de la boulangerie bio

61115 L'Angelus (49600 Le Puiset Doré)

Heimische Bäckerei mit reichlich Tradition: Seit 30 Jahren vertrauen Liebhaber von gutem Brot der Bio-Bäckerei L'Angelus. Spezialität: schmackhafte Sauerteigbrote

104 001001


DANIVAL
 Bio Geschmack aus Frankreich

61124 Danival (47170 Mézin)

Seit 1990 authentische französische Küche, verpackt in der nachhaltigen Glaskonserve, entweder herzhaft oder süß.

134 000274

134 001116



WO SCHLÄGT DAS FÜR BIO?



105 004064


Côteaux Nantais
 Biodynamischer Obstgarten

61170 Côteaux Nantais (44140 Remouille/Bretagne)

Einzigartig: Obst aus eigenem Anbau und die Weiterverarbeitung zu ausgezeichneten Säften, Pürees und Kompotten in Demeter-Qualität verantwortet Côteaux Nantais. Einmalig für Europa ist z.B. die Verarbeitung von 39 bio-dynamischen Apfelsorten.

Demeter Fruchtpürees und Kompott; lecker und prickelnd: Apibul der erfrischende Apfelsaft

105 004693



104 097376



**Chocolat Artisanal
ikalia**
 La Belle Equitable

60259 Ikalia (85260 St Suplice le Verdon)

Von Kopf bis Fuß auf Schokolade eingestellt. Genuss, der auch nach Fairtrade und Nachhaltigkeit schmeckt.

104 097736



230 030214


Lazzaretti
 Depuis 1936

62010 Lazzaretti (84000 Avignon)

Im Herzen der Provence gibt es feinste Pasta-Qualität von Lazzaretti: 100% aus Hülsenfrüchten, glutenfrei, bei niedriger Temperatur getrocknet.

230 030123



104 120183


**LE MOULIN
DU PIVERT**
 Biscuiterie bio familiale

60106 Le Moulin du Pivert (12270 La Fouillade)

Mehl aus der eigenen Mühle, nach Original-Rezepturen handwerklich hergestellt, das ergibt echten Back-Genuss aus Frankreich.

104 120237

