

Aktion

Aus Liebe zum Dorf und zum Portemonnaie.

Montag, 23.8. bis Samstag, 28.8.21

FEINS VOM DORF
«Feins vom Dorf»-Tag
am 28.8.2021
in Ihrem Volg

Ab Mittwoch FRISCHE-AKTION

**AGRI NATURA
HINTERSCHINKEN**
geschnitten,
2 x 180 g

-32%
7.95
statt 11.80



-28%
1.80
statt 2.50

**AGRI NATURA
KAROTTEN**
Schweiz, Beutel, 1 kg

-38%
2.95
statt 4.80

TRAUBEN VITTORIA
Italien, per kg



-25%
2.40
statt 3.20

CANTADOU
div. Sorten, z.B.
Knoblauch & Kräuter, 140 g

-25%
-90
statt 1.20

HIRZ JOGURT
div. Sorten, z.B.
Stracciatella, 180 g



-23%
3.60
statt 4.70

**AGRI NATURA
SCHWEINSPÄTZLI**
Nierstück, per 100 g

-20%
5.40
statt 6.80

VOLG CORNETS
Vanille/Erdbeer, 6er-Pack



-30%
7.95
statt 11.40

WERNLI BISCUITS
div. Sorten, z.B.
Choco Petit Beurre
au Lait, 3 x 125 g



-20%
6.30
statt 7.95

CAILLER SCHOKOLADE
div. Sorten, z.B.
Milch, 3 x 100 g



-25%
2.95
statt 3.95

**HARIBO
FRUCHTGUMMI**
div. Sorten, z.B.
Kinder-Party, 250 g



-27%
1.70
statt 2.35

**BARILLA
TEIGWAREN**
div. Sorten, z.B.
Penne rigate, 500 g



-25%
5.60
statt 7.50

KNORR RISOTTO
div. Sorten, z.B.
Risotto Milanese, 2 x 250 g



-20%
3.95
statt 4.95

OLD EL PASO
div. Sorten, z.B.
Flour Tortillas, 8 Stück



-20%
12.90
statt 16.20

RAMSEIER SCHORLE APFEL
6 x 1.5 l



-32%
12.90
statt 19.20

GRANINI FRUCHTSÄFTE
div. Sorten, z.B.
Orange, 6 x 1 l



-34%
4.20
statt 6.40

KLEENEX
3 x 80 Stück



-20%
4.30
statt 5.40

REXONA
div. Sorten, z.B.
Cotton Dry, 2 x 50 ml

Folgende Wochenhits sind in kleineren Volg-Läden evtl. nicht erhältlich:

VOLG BISCUITS
div. Sorten, z.B.
Bärenatzten, 400 g

2.80
statt
3.30

FISHERMAN'S FRIEND
div. Sorten, z.B.
Cherry, 2 x 25 g

2.95
statt
3.70

VOLG KONFITÜREN
div. Sorten, z.B.
Erdbeeren, 490 g

2.30
statt
2.60

BARILLA SAUCEN
div. Sorten, z.B.
Bolognese, 400 g

3.20
statt
3.90

BERTOLLI OLIVENÖL
div. Sorten, z.B.
extra vergine, 1 l

12.65
statt
14.90

VOLG ENERGY DRINK
6 x 250 ml

3.90
statt
4.80

EBNAT BÜRSTEN
div. Sorten, z.B.
Abwaschbürste Porzellan, 2 Stück

5.70
statt
7.20

VANISH
div. Sorten, z.B.
Gold Oxi Advance, Pulver, 1.3 kg

19.90
statt
34.50

Alle Standorte und Öffnungszeiten finden Sie unter volg.ch. Dort können Sie auch unseren wöchentlichen Aktions-Newsletter abonnieren. Versand jeden Sonntag per E-Mail.

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Volg
frisch und fründlich



Kulinarischer Herbst – weil echte Regionalität im Trend liegt

Spezialitäten aus regionalen Zutaten werden immer beliebter, die Gastronomie hat das erkannt. Immer mehr Restaurants setzen auf Regionalität auf dem Teller, die Küchenchefs und die Hoteliers arbeiten mit einheimischen Anbietern zusammen.

Dies haben alpinavera und Gastro-Graubünden, in Zusammenarbeit mit den Gastroverbänden in Glarus und Uri, dazu bewegen, sich vermehrt für die kulinarischen Angebote in den Restaurants zu engagieren. Der „Kulinarische Herbst“ ist eine Promotionsmöglichkeit für Betriebe, die konsequent regionale Spezialitäten anbieten.

16 Gastgeber freuen sich auf Sie
12 Hotels und Restaurants in Graubünden bieten ab dem 1. September bis zum 30. November regionale Gerichte an, wobei sieben mit 100% Valposchiavo, aus dem Puschlav sind. Für viele dieser Betriebe ist es jedoch bereits selbstverständlich, ganzjährig auf Regionalität zu setzen:

- Bergrestaurant La Motta, Scuol
- Restaurant Kurhaus, Rehaklinik, Seewis
- Restaurant Florian's Weinstube, Savognin
- Zunfthaus zur Rebleuten, Chur
- Restaurant Va Bene, Chur
- Agriturismo Miravalle, Brusio
- Albergo Croce Bianca, Poschiavo

- Hotel La Romantica, Le Prese
- Hotel Albrici, Poschiavo
- Ristorante Motrice, Poschiavo
- Hotel Le Prese, Le Prese
- Raselli Sport Hotel, Le Prese

Weitere vier Restaurant und Hotels sind im Glarnerland und bieten während des kulinarischen Herbstes regionale Gerichte an.

Kooperation mit 100% Valposchiavo und der Sortenorganisation Glarner Kalberwurst IGP
100% Valposchiavo steht in der Landwirtschaft für die Produktion einer einzigartigen breiten Palette erstklassiger Produkte des Valposchiavo. Dank der Innovationskraft und des



© 100% Valposchiavo

Pioniergeistes der Landwirtschaft werden 94% der Landwirtschaftsflächen von Bio-Suisse-zertifizierten Betrieben bewirtschaftet. Sieben Gastronomiebetriebe beteiligen sich am diesjährigen kulinarischen Herbst und sorgen dafür, dass diese Produkte auf die Teller der Gäste gelangen.

Die IGP zertifizierte Glarner Kalberwurst ist eine weisse Brühwurst aus Kalbfleisch, Wurstspeck, Milch, Ei, Weissbrot und Gewürzen. Sie wird ausschliesslich im Kanton Glarus, von sieben Metzgern nach dem Originalrezept, hergestellt. Rein optisch sieht die Glarner Kalberwurst der St. Galler Bratwurst zum Verwechseln ähnlich. Das Brot im Brät verleiht ihr jedoch ihren eigenen, atypischen Geschmack.

alpinavera
Distelweg 4, 7000 Chur
Tel. 081 254 18 50
info@alpinavera.ch
www.alpinavera.ch



PUBLIREPORTAGE

alpinavera | regio-garantie

Wer ist alpinavera?

alpinavera ist eine Marketing- und Kommunikationsplattform für zertifizierte Regionalprodukte aus dem Glarnerland, Graubünden, Uri und dem Tessin mit dem Ziel, Absatzmärkte und Verkaufskanäle für Partner aus der Land- und Ernährungswirtschaft zu erschliessen. In der Regel dürfen Produkte mit dem Gütesiegel „regio-garantie“ ausgezeichnet werden, wenn sie zu mind. aus 80% regionalen Zutaten bestehen. Auch muss wenigstens 1/3 der Wertschöpfung in der Region generiert werden. In der Gastronomie ist eine Speise dann echt regional, wenn sie mit mind. 60% Zutaten aus der Region zubereitet wurde.

Was ist der Kulinarische Herbst?

Der Kulinarische Herbst ist ein alpinavera Projekt speziell für die Gastronomie. An der Promotion von Anfang September bis Ende November nehmen 16 Hotels und Restaurants teil. 12 aus Graubünden und vier aus dem Glarnerland. Diese Gastgeber bieten Gerichte an, die nachgewiesenermassen zu mind. 60% aus regionalen Zutaten bestehen, denn die Mengenanteile und Lieferantenlisten werden von alpinavera geprüft. Aktionen wie der Kulinarische Herbst vertiefen die Glaubwürdigkeit in die regionalen Angebote und bringt Gastronomen und Produzenten zusammen.

Auch ausserhalb des Promozeitraums – dann entfällt die Prüfung durch alpinavera – setzen viele Küchenchefs auf Regionalität und kaufen bei einheimischen Produzenten ein.

Schweiz. Natürlich.

graubünden VIVA
regio-garantie

TICINO
regio-garantie

KANTON URI
regio-garantie

Glarnerland
regio-garantie