

www.gemueseabo.com

KW
10

Neuheiten **KW 10**

UNSERE ANGEBOTE VOM 02.03. BIS 06.03.



02.03. - 06.03. WOCHEN-
ANGEBOTE

BIO DAS
GEMÜSE
ABO

UNSER KÄSE ANGEBOT



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

BÄRLAUCH REBELL

Der Bärlauchkäse der Käse Rebellen ist ein naturgereifter Schnittkäse, der aus tagesfrischer Bio-Heumilch hergestellt wird. Feinste Bärlauchkräuter werden während der Produktion zur Geschmacksveredelung zugegeben und verleihen ihm seinen besonderen und frischen Frühlingsgeschmack. Die Käsespezialität wird mindestens 10 Wochen gereift und mit einem Bärlauch-Kräutersud gepflegt.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

NORDSEEKÄSE

Die Molkerei Thise liegt in Nordwestjütland und die Bio-Milch, die für die Käseherstellung verwendet wird, stammt von den Thise-Landwirten – den Eigentümern der Molkerei. Im Westen sind es die Wellen der Nordsee, die die natürliche Grenze der Region bilden. Wir befinden uns hier inmitten der Westwindzone, im Auge des Orkans – oder zumindest nahe dran. Der Nordseekäse von Thise wird in der Molkerei Thise hergestellt, reift jedoch beim Leuchtturm Bovbjerg – direkt an der schäumenden Nordsee. Die frische salzige Seeluft wird über ein ausgeklügeltes Belüftungssystem in das Käselager gesaugt. Dort sorgt das System für einen kontinuierlichen Austausch der Seeluft. Somit werden die Käselaike durchgängig vom frischen Duft des Meeres umhüllt. Nach einem halben Jahr an der Seeluft sind die Laibe praktisch nicht wiederzuerkennen, da sie vom Wetter gezeichnet sind: Sie wiegen einige Kilo weniger und haben eine festere Konsistenz und eine eher gelbe und sonnengebräunte Färbung. Ein Schnittkäse mit harmonischem und leicht nussigem Geschmack. Etwa 30 Wochen gelagert.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

JUBI BERGKÄSE 40 WOCHEN

Der vollmundig-kräftige ÖMA Jubi Bergkäse wird nach altem Traditionsrezept aus bester Bioland-Heumilch handwerklich gekäst. Verantwortlich für seine besondere Qualität ist, Käsermeister Rudi Gmeiner, der jeden Laib mit großer Erfahrung und viel Fingerspitzengefühl begleitet. Die aromatische Allgäuer Bioland-Heumilch von kräuterreichen Wiesen sowie die sorgfältige, gewissenhafte Pflege mit Rotkultur während der beeindruckenden 40-wöchigen Reifezeit verleihen dem Jubi Bergkäse seinen charaktervollen Ausdruck – kräftig, ehrlich und zugleich harmonisch. Sein charakteristisches Profil zeigt sich in der fein strukturierten, leicht kristallinen Konsistenz ebenso wie im ausgewogenen, delikaten Geschmack.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

PECORINO SARDO MATURO

Glatte, hellbraune, feste Rinde, ggf. mit sortentypischen Einschlüssen. Während seiner mind. 4-monatigen Reifezeit entwickelt der Käse zu Beginn einen vollen aber wenig ausgeprägten Geschmack und wird im Laufe der Zeit angenehm pikant.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

TIROLER BRIE GAMBRINUS

Der Tiroler Brie Gambrinus ist in eine kräftige Kräuter- und Gewürzmischung eingehüllt. Eine feine Hopfennote verleiht diesem Käse nicht nur den Namen, sondern auch einen einzigartigen Geschmack. Die ausgeklügelte Mischung von Bockshornklee, Zwiebel, Senf, Kümmel, Bärlauch, Hopfen und Paprika auf cremigem Brie machen den Gambrinus zu einer Spezialität der besonderen Art der besonders gut zu Bauernbrot und auch zu Bier schmeckt.

DAS PERFECT MATCH AUS WEIN & KÄSE!



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

GRAUBURGUNDER WEISS

An Apfel und Birne erinnernder Duft, leichte Frische, vollmundig.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

GOUDA MITTELALT

Der Klassiker. Er entwickelt sein Aroma während seiner viermonatigen Reifung. Ein Käse für den anspruchsvollen Käsekenner, auch zum Überbacken und für Fondues geeignet.

NEUES AUS UNSEREM SORTIMENT



ORELY (2 STÜCK)



FRISCHKÄSE
"FRÜHLINGSLUST"



ESPRESSO PISTACCHIO DARK
75% CACAO



CREMOSINI MINZE



ERKÄLTUNGSZEIT BABY &
KINDER PFLEGEBALE



ALLES LIEBE DUFTMISCHUNG

**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

ENTDECKE DIE NEUE ART ZU KOCHEN!

SO FUNKTIONIERT'S:

Du siehst unten die 4 Gerichte für die kommende Woche. Mit einem Klick auf das jeweilige Bild siehst du das passende Rezept zu jedem Gericht. Du kannst es dir ausdrucken oder schon mal gucken, ob du evtl. noch allgemeine Zutaten wie Öl, Salz oder Pfeffer dazu benötigst.

Nun entscheidest du nur noch, ob du die Bio-Kochbox für 1, 2, 4 Personen oder vegan bestellen möchtest und legst sie in deinen Warenkorb.

Ob für die schnelle Feierabendküche oder ein besonderes Dinner – unsere Rezepte sind einfach nachzukochen und bringen Abwechslung auf deinen Teller.

Probiere es jetzt aus und genieße den vollen Geschmack unserer Bio-Kochboxen!

**JETZT
BESTELLEN**

HIER
KLICKEN

BIO DEINE
KOCHBOX



www.gemueseabo.com

**BLUMENKOHLS
STEAKS
AUF SAHNECREME**



**BUNTER BLATTSALAT
MIT GRANATAPFEL**



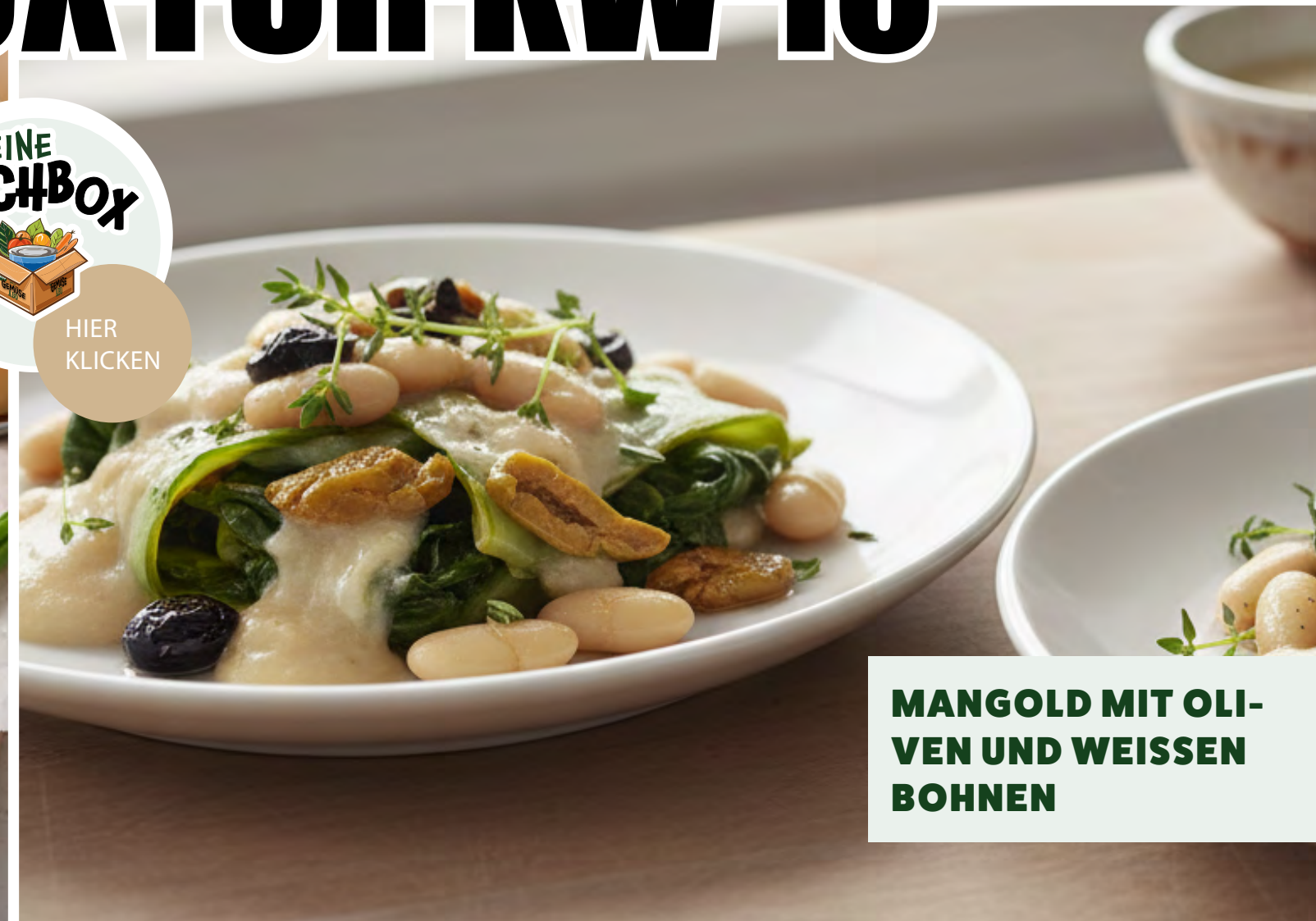
BIO-KOCHBOX FÜR KW 10



**MINI PIZZEN MIT
RINGELBETE**



HIER
KLICKEN



**MANGOLD MIT OLI-
VEN UND WEISSEN
BOHNEN**

ALLES FÜRS NEST UND EIN FRÖHLICHES OSTERFEST

JETZT IM SHOP: FESTTAGSFLEISCH, FISCH, FEINSTE SCHOKOLADE & ANDERE NASCHEREIN



HIER
KLICKEN

**& ALLES FÜRS
OSTERMENÜ
BESTELLEN**

HIER
KLICKEN

**& ALLES FÜRS
OSTERNEST
BESTELLEN**

BESTELLSCHLUSS

Das Fleisch bestellen wir so lange es angeboten wird, schnell sein lohnt sich! Der Fisch kann nur bis zum 16.03.2026 vorbestellt werden. Nur solange der Vorrat reicht.



„Wir liefern
Obst, Gemüse
& Zukunft.“

BIO DAS
GEMÜSE
ABO

Hast du Sortimentswünsche
oder **Anregungen?**

So erreichst du Alamea:



Das Gemüseabo GmbH
Brocksfeld 7, 27313 Dörverden

✉ alamea.hogrefe@gemueseabo.com

☎ 0 42 34 / 94 25 79 13

📷 [Instagram](#) 📘 [Facebook](#)

🏠 www.gemueseabo.com

💬 WhatsApp-Kanal