

www.gemueseabo.com

KW  
21

# Neuheiten KW 21

UNSERE ANGEBOTE VOM 18.05. BIS 22.05.



18.05. - 22.05. WOCHEN-  
**ANGEBOTE**

**BIO** DAS  
**GEMÜSE**  
**ABO**



„Passend zu dem warmen Wetter haben wir schon eine große Auswahl Steinobst und Melonen im Angebot.“

Das sind ja mal wieder echte Eisheilige. Auch wenn es bisher keinen harten Frost gab, was gut ist für die Obstbauern, ging doch heute Morgen bei dem einen oder anderen sicher die Warnlampe im Auto an: Achtung, es könnte glatt sein. Nächste Woche soll es zum Glück schon wieder ganz anders aussehen.

Passend zu dem warmen Wetter haben wir schon eine große Auswahl Steinobst und Melonen im Angebot. Neu dazu kommen Flach-Pfirsiche, Charentais- und Galia-Melonen. Auch sonst spürt man das wärmere Wetter z.B. in Spanien. Die Preise für Tomaten und Paprika verlocken zu Aktionen, es sind gute Mengen in guter Qualität verfügbar.

Ähnliches gilt für den Spargel, auch wenn er gerade etwas langsamer wächst als noch vor zwei Wochen. Aus Spanien kommen die leckeren Bratpaprika Pimiento de Padrón wieder ins Sortiment. Vom Obsthof Münch erreichen uns die Äpfel Jonagold.

# UNSER KÄSE ANGEBOT



**ZUM  
ANGEBOT**

HIER  
KLICKEN

## DORFKÄSE SCHALOTTE

Nicht umsonst wird die Schalotte auch Edelpfeffer genannt – Schalotten haben ein feineres, eher süßliches und würzigeres Aroma als die meisten Speisezwiebeln. Am besten werden sie roh verarbeitet, wodurch ihr sublimes Aroma besonders zur Geltung kommt. Gepaart mit knackigen Frühlingszwiebeln und wohlschmeckendem Schnittlauch unterstützen sie den köstlichen Brie wunderbar.



**ZUM  
ANGEBOT**

HIER  
KLICKEN

## HUBERTA MEDITERRANO

Der cremige Käseteig ist mit einer typisch mediterranen Mischung aus Tomate, Basilikum, Oregano und vielem mehr verfeinert. Die mit Rotkultur gepflegte Rinde rundet den Geschmack angenehm würzig ab. Üppig eingehüllt in die duftenden Kräuter und Gewürze ist der Käse ein optisches und geschmackliches Highlight. Die Entstehung von dezentem Weißschimmel auf der Rinde ist typisch.



**ZUM  
ANGEBOT**

HIER  
KLICKEN

## MAIGOU DA DEMETER

Cremiger Gouda in Demeter Qualität. Aus der ersten Milch gekäst, nachdem die Kühe wieder draußen auf saftigen Wiesen grasen.



**ZUM  
ANGEBOT**

HIER  
KLICKEN

## LA CADÉNELLE

La Cadénelle ist eine geradezu magische Geschmacks-Harmonie aus duftenden Schafmilchkäsenoten und frischen Wacholderbeer-Aromen. Superbe würde man in Frankreich sagen - also atemberaubend! Gin-Liebhaber\*innen werden begeistert sein.



**ZUM  
ANGEBOT**

HIER  
KLICKEN

## GRÜNE ILSE

Aus der hofeigenen Ziegenmilch schöpfen Heike & Friedrich Dörmann ihre Grüne Ilse. Die Pflege mit einem Sud aus Schabziger Klee macht diesen Schnittkäse besonders geschmeidig und erzeugt den feinwürzigen Geschmack. Die Naturrinde bekommt eine Ummantelung mit geschnittenem Schabziger Klee. Dadurch wird die Grüne Ilse zu einer unvergleichlichen Erscheinung. Ein Genuss für alle Sinne!

# DAS PERFECT MATCH AUS WEIN & KÄSE!



**ZUM  
ANGEBOT**

HIER  
KLICKEN

## **SAUVIGNON BLANC BIOLADEN\***

Frisch, fruchtiger Sauvignon Blanc mit feiner Zitrusnote. Unkompliziert begleitet er bei 10 °C Trinktemperatur die leichte Küche.



**ZUM  
ANGEBOT**

HIER  
KLICKEN

## **ALLGÄUER ZIEGENKÄSE ZITRONE THYMIAN**

Der ÖMA Allgäuer Ziegenkäse mit Zitronen-Thymian ist eine besonders kräftig-würzige Spezialität aus dem Allgäu. Aus frischer Naturland-Ziegenmilch hergestellt und während der Reifung von Hand mit Rotkulturen gepflegt, wird er am Ende seiner Reifezeit mit aromatischem Zitronenthymian umhüllt.



FOCCACIA



LAKRITZ-ERDBEER-MIX



5-SORTEN BROTKORB



BALSAMICO CREME  
ERDBEEREN



CANNELLONI SEMOLA



KÜCHENROLLE 3-LAGIG  
(4 ROLLEN)

# NEUES AUS UNSEREM SORTIMENT

**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**



**KARTOFFEL-RÖSTI  
MIT KRÄUTERQUARK**



**SPAGHETTI  
CARBONARA-ART**



# BIO-KOCHBOX FÜR KW 21



HIER  
KLICKEN

**ÜBERBACKENE  
CHAMPIGNON-  
KARTOFFELN**



**HÄHNCHEN-GYROS  
AUS DER PFANNE MIT  
JOGHURT-DIP**



# SPARGELZEIT genießen!

Mit dem Frühling wächst auch wieder eines der beliebtesten Saisongemüse heran: Spargel. Die zarten weißen und grünen Stangen stehen für frischen Genuss und sind traditionell von April bis Juni erhältlich.

Ob klassisch mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln oder in kreativen Frühlingsspeisen – Spargel bietet vielfältige Möglichkeiten für die Küche.

Aus regionalem Anbau aus Südkampen von Jürgen Oestmann vom Alp's Hof bieten wir aktuell:

- Spargel weiß 1. Sorte, geschält
- Spargel weiß 1. Sorte (16–26 mm), ungeschält
- Spargel weiß 2. Sorte (12–16 mm), ungeschält

**JETZT  
STÖBERN!**

HIER  
KLICKEN



„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](mailto:alamea.hogrefe@gemueseabo.com)

☎ 0 42 34 / 94 25 79 13

📷 [Instagram](#) 📘 [Facebook](#)

🏠 [www.gemueseabo.com](http://www.gemueseabo.com)

🗨️ WhatsApp-Kanal