

www.gemueseabo.com

KW
30

Neuheiten **KW 30**

UNSERE ANGEBOTE VOM 20.07. BIS 24.07.

20.07. - 24.07. WOCHEN-
ANGEBOTE





„Der viele Sonnenschein kommt bei vielen Früchten der Qualität zu Gute.“

Der Sommer hört noch lange nicht auf. So lang man nicht Arbeiten muss oder auf Regen angewiesen ist, scheint uns die Sonne zuzurufen: geh an den See!

Der viele Sonnenschein kommt bei vielen Früchten der Qualität zu Gute. Die Kirschen aus dem Alten Land sind außerordentlich lecker und auch die Heidelbeeren gedeihen im Moment besonders gut. Auch die Zwetschgen mögen das warme, trockene Wetter sehr gerne und sind von höchster Güte.

Ebenso sieht es bei den Trauben aus. Die Qualität ist sehr gut und durch die Bank weg schmecken die Trauben schön süß und haben viel Aroma. Der Maschinenpark läuft auf vollen Touren und auch Möhren und Rote Bete sind ab Wochenende neu geerntet im Sortiment.

Weiterhin knapp bzw. gar nicht zu bekommen ist hingegen Spinat. Auch in Italien wird uns die Ware immer wieder abgesagt. Wie wäre es da mit Mangold?

Die doch wetterbedingt recht schwierige Erdbeersaison ist beendet.

Saisonbedingt verlassen uns die gelben spanischen Zitronen und wir bekommen sofort die ersten Zitronen Verdelli grün aus Spanien. Eine besondere frühe Zitrone mit einem einzigartigen Geschmack. Sie hat eine kugelförmige Form, die Schale ist dünn, das Fruchtfleisch ist weiß und saftig. Reich an Kalium, Kalzium, Vitamin C und Magnesium, ... aber grün. Wie jedes Jahr müssen wir erklären, dass die grüne Farbe durch das Chlorophyll in der Schale verursacht wird. Erst wenn die Temperaturen in der Nacht sinken und es zu ausreichenden Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht kommt, baut sich das Chlorophyll ab und die Zitrone wird gelb. Grüne Zitronen können reif und saftig sein, da die Farbe keinen Aufschluss über den Reifezustand gibt.

Der Pak Choy der AllerFrische benötigt noch etwas Zeit zum Wachsen und solange bieten wir Mini Pak Choy an. Aus dem Alten Land bekommen wir nochmal eine Menge Gloster- und Pinova-Äpfel. Neben den ersten deutschen Hokkaido-Kürbissen gibt es ab sofort auch den Zappho-Erbsenkürbis.

UNSER KÄSE ANGEBOT

SCHWEIZER TRÜFFELPERLE

Würzig nussiges Aroma mit einer Note von Moos und frischen Pilzen, feiner Käse mit kräftigem Trüffel-Aroma. Inmitten der unberührten Hügel des norditalienischen Piemont gedeihen unsere Bio-Trüffel – die wahren Schätze der Natur. Diese edlen Pilze bringen das Geheimnis, ihrer intensiven Aromen direkt in unseren Bio-Käse ein. Jeder Käse wird mit Hingabe und Respekt für das natürliche Gleichgewicht hergestellt, unter strengen Standards, die die Weisheit alter Käsetraditionen mit dem Wunsch nach Nachhaltigkeit, vereinen. Nach einer sorgfältigen Reifung von zwei Monaten in unserem Käsekeller, bei der der Käse die Essenz der Bio-Trüffel vollends aufnimmt, erstrahlt er schliesslich als Juwel unter den Käsen – ein wahrer Aromadament aus der Güntensperger, Käserei, bereit, mit seinem reichen und authentischen Geschmack zu begeistern.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

GUTE LAUNE KÄSE

Geschmeidiger, zart-würziger Käseteig vereint sich mit feiner Kräuter-Ummantelung aus Knoblauch, Bärlauch, Basilikum, Oregano, Ringelblumen, Rosmarin, Thymian, Rosenblüten und Kornblumen. Der Käse wird mit Rotkulturen und weißem Edelpilz gepflegt. Dieser Edelpilz kann sich auch an der Oberfläche durchsetzen.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

JUBI BERGKÄSE

Der vollmundig-kräftige ÖMA Jubi Bergkäse wird nach altem Traditionsrezept aus bester Bioland-Heumilch handwerklich gekäst. 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.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

PFEFFER REBELL

Der Name dieses Käses spiegelt sich im intensiven Pfefferaroma wider. Untermalt wird dieses von Rahm, Honig und Blumenwiese. Am Gaumen verschmilzt der cremig-weiche Teig des Käses perfekt mit einer intensiven Würze aus grünem Pfeffer, Oliven und Schwarzbrot.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

ZIEGENGOUDA JUNG

Dieser feine Schnittkäse aus Ziegenmilch ist im Fettgehalt naturbelassen. Durch seine dezente Geschmacksausbildung ist er vielseitig verwendbar und schmeckt der ganzen Familie.

DAS PERFECT MATCH AUS WEIN & KÄSE!



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

GRAUBURGUNDER TROCKEN

Trocken, lebendig, frisch, ausgewogen, vollmundig, Aromen von gelben Früchten, Honigmelone, Pfirsich.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

EDAMER LEICHT

Die fettreduzierte Variante des ÖMA Edamers ist für alle Käseliebhaber geeignet, die es weniger gehaltvoll mögen und trotzdem zart-schmelzenden Geschmack genießen wollen. Der ÖMA Edamer leicht wird aus bester Biokreis-Milch hergestellt. Mit seinen hervorragenden Schmelzeigenschaften entpuppt sich der Schnittkäse als Allrounder, und eignet sich daher wunderbar für die kreative Käseküche.

NEUES AUS UNSEREM SORTIMENT



TOMATENSAUCE FAMILIA



COCO CRISPY ROLLS
SALTED CARAMEL



TK KABELJAU FILETS PANIERT



SECCO QUITTE ROSE
ALKOHOLFREI



TK SCHOKO TRAUM EIS
850 ML



DINKEL PITA TASCHEN
4 STÜCK

**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

**GEFÜLLTE HÄHNCHEN-
BRUST MIT FRISCHKÄ-
SE UND OFENGEMÜSE**



**SPÄTZLEPFANNE MIT
PILZEN, RAHM UND
KÄSE**



BIO-KOCHBOX FÜR KW 30



HIER
KLICKEN

**OFENPFANNKUCHEN
MIT ZUCCHINI, FETA
UND DILL**



**GEFÜLLTE PAPRIKA
MIT REIS, FETA, GE-
MÜSE UND KRÄUTERN**



**SÜSSKARTOFFELRÖLL-
CHEN MIT SPINAT,
BOHNEN UND LIMET-
TENCREME**



**POLENTA MIT RATA-
TOUILLE GEMÜSE**



VEGANE BIO-KOCHBOX FÜR KW 30



HIER
KLICKEN

**LINSENSALAT MIT
OFENKÜRBIS, RUCO-
LA UND KÜRBISKER-
NEN**



**KOKOS-GEMÜSE-
PFANNE MIT REIS**



Was kostet eine Tomate wirklich?

Auf den ersten Blick ist eine Tomate einfach nur ein Lebensmittel. Doch hinter jeder einzelnen steckt viel mehr als das, was man auf den ersten Blick sieht.

Was alles dazugehört

- Sorgfältiger biologischer Anbau
- Gesunde und lebendige Böden
- Viel Handarbeit und Erfahrung
- Faire Zusammenarbeit mit unseren Erzeugern
- Kurze Wege, wo immer es möglich ist

Mehr als nur ein Preis

Gute Lebensmittel brauchen Zeit, Aufmerksamkeit und Menschen, die ihre Arbeit mit Leidenschaft machen. Deshalb setzen wir seit vielen Jahren auf faire Partnerschaften mit unseren Bio-Erzeugern, regional und darüber hinaus.

Mit jedem Einkauf entscheidet ihr euch für Qualität, biologischen Anbau und eine Landwirtschaft, die Verantwortung für Mensch und Natur übernimmt.

Danke, dass ihr diesen Weg gemeinsam mit uns geht!

**ZU UNSERN
TOMATEN**

HIER
KLICKEN



„Wir liefern
Obst, Gemüse
& Zukunft.“



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