

Neuheiten **KW 31**

UNSERE ANGEBOTE VOM 27.07. BIS 31.07.



27.07. - 31.07. WOCHEN-
ANGEBOTE





„Aus der LohmannsHof Gärtnerei erhalten wir eine neue Tomatensorte aus eigener Züchtung – Retillo ist eine rote, kugelrunde, saftige Salattomate.“

Vor uns liegt eine weitere, relativ entspannte (Ferien-)Woche. Die deutliche Abkühlung hat die Arbeit für viele erträglicher gemacht und entspannt so manchen Mitarbeiter. Die Trockenheit hat hingegen unsere Anbauer im Griff und Bewässern ist ein täglicher Begleiter. Regenschauer sind oft sehr lokal begrenzt und wenige Kilometer weiter fällt kein Tropfen. Auch macht sich jetzt der Hitzestress der vergangenen Wochen bemerkbar. So ist der Anbau von bestimmten Kohlsorten, wie z.B. Brokkoli im Herbst merklich einfacher als bei Temperaturen von über 30°C.

In den Gewächshäusern hat zu der Zeit keine Befruchtung bei z.B. Tomaten stattgefunden, da es selbst den Hummeln zu heiß war. Erdflöhe dagegen scheinen das Wetter zu lieben und zwingen unsere Anbauer Gemüsekulturen wie Kohlrabi mit Vlies zu bedecken, um Fraßschäden zu verhindern. Ungeachtet dessen schreitet die Saison fort und viele neue Produkte bereichern unser Angebot.

Mini Wassermelonen bekommen wir nun auch aus Süddeutschland. Die Möhren-ernte ist in vollem Gange und lila Möhren, sowie der bunte Möhrenmix bringen Farbe ins Sortiment. Auch Radicchio ist endlich wieder regional verfügbar, noch ein wenig blass, da ihm, ähnlich wie bei Zitronen, noch der Tag/Nacht-Temperaturunterschied für die dunklere Färbung fehlt.

Für Steinobst aus Spanien geht die Saison in der Extremadura weiter, auch wenn die Produktion teilweise abflacht. Wie üblich kommt inzwischen auch schon teilweise Ware aus Katalonien. Aber auch hier haben klimatische Bedingungen für eine begrenzte Verfügbarkeit gesorgt.

Die schönen bunten Möhren vom LohmannsHof, die wir seit zwei Wochen als Bundware anbieten, sind ab sofort auch lose erhältlich. Bei den milden, angenehm süßlichen und saftigen Gemüsezwiebeln von der AllerFrische löst lose, unbelaubte Ware die Zwiebeln mit Grün ab. Die regionalen Äpfel Elstar und Topaz aus der Ernte 2025 sind fast aufgebraucht. Die Sorten Jonagored, Marnica, Natyra und Red Jonaprince von Augustin sind weiter lieferbar.

Aus Frankreich erreichen uns neben den Äpfeln Juliet auch die ersten Reineclauden der Sorte Dorée. Auf Sizilien ist die Traubensaison in vollem Gang und wir erhalten von Don Luigi neben den köstlichen Früchten auch die spezielle Zwiebelsorte Pagliana de Castrolippo. Aus der LohmannsHof Gärtnerei erhalten wir eine neue Tomatensorte aus eigener Züchtung – Retillo ist eine rote, kugelrunde, saftige Salattomate mit besonderem fruchtigem Aroma. Hof Homfeld hat neben Cosmea und Fingerhut ab sofort auch Sonnenblumen im Topf für uns.

UNSER KÄSE ANGEBOT

ZIEGENROLLE KRÄUTERPFEFFER

Cremig-milder, handwerklich hergestellter Bio-Ziegenfrischkäse aus pasteurisierter Ziegenmilch. Der Käse wird zur Rolle von ca. 17 cm Länge und 8 cm Durchmesser ausgeformt und mit einem Mantel aus Kräutermix und brasilianischem Pfeffer (rosa Beeren) umhüllt. Die beliebte Kräuterpfeffer-Mischung rundum auf der großen Rolle - so können sich die Aromen gut im Frischkäse entfalten. Während die Kräuter dem Käse einen herzhaft vollmundigen Geschmack verleihen, sorgen die rosa Beeren mit elegant holzigen Nuancen für den besonderen Aromakick und eine dezente Pfeffernote im Abgang.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

DORFKÄSE BASILIKUM TOMATE

Milder sahniger Weichkäse verfeinert mit Thüringer Schmand, bestreut mit einer aromatischen Mischung aus Tomate und Basilikum.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

MAIGOUDA JUNG

Die erste Weidemilch des Jahres verleiht dem Käse eine besonders frische, leicht buttrige und aromatische Note. Durch die kurze Reifezeit bleibt der Geschmack mild, cremig und angenehm rund. Feine Kräuternuancen aus der frischen Weidefütterung schwingen dezent mit und machen den Maigouda zu einer besonderen saisonalen Spezialität. Durch den Reifeprozess wird der Milchzucker abgebaut – der Käse ist somit laktosefrei.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

BRIE PETIT NORMAND (ROHMILCH)

Aus dem Traditions- und Familienunternehmen Gillot. Das Ziel, die Tradition der normanischen Käseerei aufrechtzuerhalten, ist gelungen. Ein fromage au lait cru, dessen Rohmilcharoma besonders zur Geltung kommt.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

RADL RUDI SCHNITTLAUCH ZWIEBEL

Der Radl Rudi ist ein Allgäuer Sportsfreund, fettreduziert und dennoch geschmackvoll mit Schnittlauch und Zwiebel.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

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**

APPENZELER 3 MONATE

Hartkäse aus dem Appenzellerland. Mit tagesfrischer Schweizer Bio-Rohmilch gefertigt, die die strengen Bio-Suisse-Richtlinien erfüllt. Garantiert 3 Monate lang gereift und regelmäßig mit der geheimnisvollen Kräutersulz gepflegt, die ihm den mild-würzigen Geschmack verleiht.

NEUES AUS UNSEREM SORTIMENT



APFELSAFT REGIONAL
AUGUSTIN



MOUNTAIN CREAM
PISTACCHIO 17,0 % VOL



SCHOKOLADE JOGHURT
ERDBEER



TARTE AU CITRON
(4 STÜCK)



WRAPS (3 STÜCK)



TK KÄSESPÄTZLE

**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
KLICKE!

BIO DEINE
KOCHBOX



www.gemueseabo.com

**GESCHNETZELTES MIT
PAPRIKA, JOGHURT
UND KRÄUTERN**



**KARTOFFELGRATIN
MIT SPINAT UND FETA**



BIO-KOCHBOX FÜR KW 31



**KRÄUTER-RÜHREI MIT
CHAMPIGNONS UND
OFENKARTOFFELN**



**OFEN-ZUCCHINI MIT
FRISCHKÄSE,
ZITRONE UND
PINIENKERNEN**



**BOHNENEINTOPF MIT
PAPRIKA UND FEN-
CHEL**



**GEBRATENE
REISNUDELN MIT
ERBSEN, KAROTTEN
UND SESAM**



VEGANE BIO-KOCHBOX FÜR KW 31



**GEFÜLLTE TOMATEN
MIT COUSCOUS, MAN-
DELN UND KRÄUTERN**



**GNOCCHI MIT
BROKKOLI, ZITRONE
UND HASELNÜSSEN**





„**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