

Neuheiten **KW 32**

UNSERE ANGEBOTE VOM 03.08. BIS 07.08.



03.08. - 07.08. WOCHEN-
ANGEBOTE





„Ebenfalls aus Spanien erreicht uns eine ganz besondere exotische Spezialität – fruchtig, blumige Litschis in Demeterqualität bereichern erstmals unser Sortiment.“

Wer von euch einen eigenen Garten hat, wird es wissen: jetzt werden überall die Tomaten reif, Zucchini tragen richtig doll, sogar an den Auberginen- und Paprikapflanzen in euren Hobbygärten hängen reife Früchte.

Neben dem Fruchtgemüse gibt es noch ein paar weitere Gemüsesorten, die weggehen wie warme Semmeln. So zählen Brokkoli und Blumenkohl auch im Sommer zu den begehrtesten Gemüsearten. Durch die frühe Hitzeperiode im April sind dieses Jahr ganze Sätze, teilweise trotz Beregnung, nicht gut angewachsen. Teilweise wurden ganze Sätze komplett untergemulcht! Für einige Landwirte und Gärtner bedeutet dies hohe ökonomische Verluste. Gegen die extreme Hitze ist noch kein (bezahlbares) Kraut gewachsen. Da die Hitzeperioden in den letzten Jahren häufiger und extremer auftreten, und Brokkoli und Blumenkohl sowohl im Anbau als auch in der Nachernte empfindlich sind, wird es immer unattraktiver für die Produzenten diese Kulturen anzubauen. Da viele Verbraucher schon bei kleinen Flecken oder sich öffnenden Blüten nicht mehr zugreifen, kann es sein, dass wir bald keine Produzenten mehr für den ökologischen Anbau dieser beiden Kohlsorten finden werden.

Vom Obsthof Schindler aus Baden-Württemberg beziehen wir zum Wochenbeginn die ersten Frühäpfel der Sorte Hana und Birnen der Sorte Harrow Delight. Neben den regionalen Aprikosen von Augustin aus dem Alten Land erhalten wir in der zweiten Wochenhälfte auch wieder die beliebten Zuckraprikosen aus der Türkei. Im Vergleich zu anderen Aprikosen fallen sie durch ein kleineres Kaliber auf. Sie haben eine besonders dünne, zarte Schale und überzeugen mit einem ausgeprägt fruchtig süßen Aroma.

Aus Frankreich kommen zum Wochenstart die ersten Mirabellen und Reineclauden. Die Pflaumenart Reineclaude wurde nach Claude de France, der „bonne reine“, der „guten Königin“ benannt. Es gibt sowohl rötliche als auch grün-gelbe Reineclauden. Wir bekommen die grünliche Sorte Verte Dorée. Von der Demeter Gärtnerei Markus Decker aus Baden-Württemberg erhalten wir zu Montag aromatische gelbe Wassermelonen.

Aus dem Nachbar-Ort Westen erreichen uns gelbe Tomaten aus der eigenen Zucht der LohmannsHof Gärtnerei und ebenfalls aus eigener Saatgutzücht bekommen wir vom LohmannsHof die ungewaschene Möhre Fine. Ebenfalls aus der Region von der Gärtnerei Rhizom erreichen uns lila Buschbohnen.

Neben der ersten Frühapfel Sorte Hana erhalten wir auch die Sorten Prinz Albert, Sansa und Deljonka. Aus Lauffen (Baden-Württemberg) vom Demeterbetrieb Andreas Mauck bekommen wir Birne Dessertnaja. Die deutschen gelben Wassermelonen erreichen uns ebenso als Mini-Variante. Die Kürbissaison steht langsam in den Startlöchern, neben ersten deutschen Hokkaidos und Erbsenkürbissen bereichern ab sofort auch Kürbisse Ufo Pattison unser Sortiment.

Die köstlichen Nektarinen und Pflaumen vom Demeterbetrieb Maestro Emilio aus Spanien gibt es jetzt auch in der praktischen 1,7 kg und 1,5 kg Kiste. Ebenfalls aus Spanien erreicht uns eine ganz besondere exotische Spezialität – fruchtig, blumige Litschis in Demeterqualität bereichern erstmals unser Sortiment. Der Granatapfel Emek füllt ab Montag unsere Biokisten mit Farbe. Emek ist eine sehr frühe, süße Granatapfelsorte mit hellen Kernen und wenig weißem Mark.

UNSER KÄSE ANGEBOT

GOUDA SMOKED CHILI

Aurora Gold Smoked Chili ist ein vier Wochen gereifter Schnittkäse aus hochwertiger Bio-Milch, hergestellt nach Gouda-Art. Nach der Herstellung mit vegetarischem Lab wird der Käse in Meersalzsole gepökelt und traditionell auf Fichtenholzbrettern gereift. Veredelt mit geräucherten Chiliflocken entwickelt er eine besondere Aromatik mit angenehmer, ausgewogener Schärfe.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

ALMKÄSE 12 MONATE

Kräftig- fein würziger Hartkäse mit angenehmem Schmelz und trockener Rinde.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

VACHERIN

Gekäst nach französischem Vorbild. In der Käseselektion immer begehrt wegen seines fließenden Teigs und des fein-würzigen Aromas. Ein Meisterwerk aus der Käserei Zurwies.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

PARMIGIANO REGGIANO 24 MONATE

Strohgelb, feinkörnige Struktur, runder, vollmundiger Geschmack.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

ZIEGENGOUDA BLAUSCHIMMEL

Junger, rahmiger Teig korrespondiert mit kräftigen Noten des Blauschimmels.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

DAS PERFECT MATCH AUS WEIN & KÄSE!



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

HERISSON SYRAH ROSÉ

Pfirsichrosa Farbe mit brillanten Reflexen. In der Nase Noten von roten Früchten, Erdbeere, Veilchen. Aromatischer, ausge-



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

GAIAS ZWEIFE ZIEGENKÄSE

Aurora Gaias Zweige ist ein acht Wochen gereifter Schnittkäse aus 100% Bio-Ziegenmilch, veredelt mit einer besonderen Affinage aus Rotkultur, Rosmarin und Thymian. Nach der Herstellung mit vegetarischem Lab wird der Käse in Meersalzsole gepökelt und anschließend traditionell auf Fichtenholzbrettern gereift. Während der Reifung wird der Käse über mehrere Wochen hinweg regelmäßig mit einem aromatischen Sud gewaschen, wodurch sich seine charakteristische Rinde und sein intensives Aromaprofil entwickeln. Als Teil der Linie „Die Gaben der Götter“ ist dieser Käse der Erdgöttin Gaia gewidmet und vereint Natur, Ursprung und handwerkliche Reifekunst. Aufgrund der Reifung ist der Käse bereits ab vier Wochen von Natur aus laktosefrei. Charakter & Geschmack: Aurora Gaias Zweige überzeugt durch ein vielschichtiges, aromatisches Geschmacksbild. Die Rotkulturaffinage verleiht dem Käse eine würzige, leicht herbe Tiefe, während Rosmarin und Thymian mediterrane, fein ätherische Noten einbringen.

NEUES AUS UNSEREM SORTIMENT



FRISCHCREME ASIA
CURRY & MANGO



GRIECHISCHES OLIVENÖL,
NATIV EXTRA 1 L



KÄSEKUCHEN MANGO
(4 STÜCK)



SPORTLER NUSS-
MISCHUNG BIOLADEN*



TK LAUGENBRÖTCHEN
MIT SESAM



KOLLAGEN TRINKPULVER

**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

**GNOCCHI-AUFLAUF
MIT FRISCHKÄSE,
TOMATE UND
MOZZARELLA**



**KARTOFFELRÖSTI
MIT KRÄUTERQUARK**



BIO-KOCHBOX FÜR KW 32



HIER
KLICKEN

**OFENOMELETT MIT
PILZEN, ZUCCHINI
UND KÄSE**



**HÄHNCHEN-KOKOS-
CURRY MIT GEMÜSE
UND REIS**



**GEFÜLLTE AUBERGINE
MIT HIRSE, GRANAT-
APFEL UND MINZE**



**KÜRBIS-GNOCCHI-
PFANNE MIT SALBEI
UND WALNÜSSEN**



VEGANE BIO-KOCHBOX FÜR KW 32



**OFEN-BLUMENKOH
MIT TAHIN, KICHER-
ERBSEN UND ZITRO-
NEN-DRESSING**



**REISNUDELSALAT MIT
GRÜNER PAPRIKA,
MANGO UND LIMET-
TEN-DRESSING**





„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