

Neuheiten **KW 33**

UNSERE ANGEBOTE VOM 10.08. BIS 14.08.

10.08. - 14.08. WOCHEN-
ANGEBOTE





„Die ersten gelben Nektarinen aus Italien und Reineclauden aus Frankreich schmecken herrlich aromatisch – fast wie ein kleiner Urlaub im Süden. .“

Der Sommer zeigt sich weiterhin von seiner abwechslungsreichen Seite: Mal hochsommerliche Hitze, dann wieder punktuelle Regenschauer oder sogar Hagel. Für unsere Gärtnerinnen und Gärtner bedeutet das jede Menge Herausforderungen. Besonders die Gemüsesorten mit frischem Grün leiden unter den Wetterschwankungen. Dafür gibt es an anderer Stelle umso mehr Grund zur Freude.

So hat uns eine Steinobstverkostung regelrecht begeistert: Die ersten gelben Nektarinen aus Italien und Reineclauden aus Frankreich schmecken herrlich aromatisch – fast wie ein kleiner Urlaub im Süden. Ebenso sommerlich präsentieren sich die Demeter-Wassermelonen aus Süddeutschland. Sie überzeugen mit einer tollen Süße und sind an warmen Tagen die perfekte Erfrischung.

Auch regional gibt es reichlich Auswahl. Die Tomatensaison läuft auf Hochtouren und begeistert mit einer beeindruckenden Vielfalt an Formen, Farben und Aromen. Aus der LohmannsHof Gärtnerei kommt außerdem die neue, eigens gezüchtete Salattomate Retillo – eine saftige, rote Tomate mit besonders fruchtigem Geschmack.

Ein echtes Highlight ist in dieser Zeit unser bunter Tomatenmix. Gelbe, rote, violette und grüne Tomaten sorgen nicht nur für einen farbenfrohen Hingucker, sondern begeistern auch mit ganz unterschiedlichsten

Aromen. Unser Tipp: Einfach in Scheiben schneiden, mit etwas gutem Olivenöl, grobem Meersalz und frischem Basilikum anrichten. Dazu cremiger Mozzarella oder Burrata und knuspriges Baguette – fertig ist ein sommerliches Gericht, das den Geschmack sonnengereifter Tomaten perfekt zur Geltung bringt.

Im Obstsortiment beginnt langsam der Wechsel auf die neue Ernte. Mit Collina aus dem Alten Land und Hana aus Süddeutschland treffen die ersten Frühäpfel der Saison ein. Fruchtig-süße Mirabellen aus Baden-Württemberg sowie aromatische Feigen aus Frankreich sorgen für weitere sommerliche Genussmomente. Die regionalen Aprikosen verabschieden sich dagegen bereits wieder, dafür sind nun die beliebten türkischen Zuckeraprikosen erhältlich.

Auch im Gemüsebereich gibt es einiges zu entdecken: Regionaler Romanesco, bunte Paprika aus Deutschland und Schmorgurken laden zum Ausprobieren ein. Wer Schmorgurken noch nicht kennt, sollte ihnen unbedingt eine Chance geben – in einer cremigen Senf-Sahne-Soße geschmort sind sie ein echter Geheimtipp.

Wir wünschen dir viel Freude beim Entdecken der sommerlichen Vielfalt und einen guten Appetit!

UNSER KÄSE ANGEBOT

BARTHOLOMÄUS HOLUNDERBLÜTE

Als weitere kulinarische Besonderheit für unsere Bartholomäus-Familie - halbfeste Schnittkäse mit Rotkultur - haben wir den ÖMA Bartholomäus HolunderBlüte kreiert. Die goldbraune Hülle aus feinen Bio-Holunderblüten verleihen dem halbfesten Schnittkäse sein floral-duftiges, leicht süßliches Aroma. In Kombination mit den Rotkulturen entsteht ein geschmeidiges Gaumenerlebnis erster Güte. Nicht von ungefähr haben wir für die halbfesten Schnittkäse aus der Käsemanufaktur in Kimratshofen den Schutzpatron der Bauern und Käsehändler als Namenspatron gewählt. Der ÖMA Bartholomäus wird von Käsermeister Peter Romer handwerklich aus frischer Bioland-Milch hergestellt und während der 5-wöchigen Reifezeit mit edlen Rotkulturen gepflegt.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

BAUERNKÄSE DILL

Das Besondere der Bauernkäse ist, dass sie noch auf traditionelle Weise aus der hofeigenen Rohmilch hergestellt werden. Hier bleibt die gesamte Microbenflora der Milch erhalten und der Käse kann so seinen ganz eigenen Charakter entwickeln. Die Pflanzenarten der Weiden sind für ein kräftiges, würziges und regional typisches Aroma entscheidend. Dill verleiht dem Bauernkäse eine frische Note die farblich und geschmacklich hervorragend in die Jahreszeit passt.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

SOMMER REBELL

Feinste Tomaten und Basilikum, welche im geschmeidig-cremigen Teig verarbeitet sind, ziehen sich durch Geschmack und Aussehen. Dem feinsäuerlichen Duft nach Buttermilch folgt ein vielfältiges Arrangement von würziger Blumenwiese über deftige Anflüge von gekochtem Kohl und Sellerie bis hin zu animierender Maracuja und hellem Karamell.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

KÄSE TRÜFFEL BÜFFEL

Rahmig-feiner Schnittkäse aus feinsten 100% Bio-Büffelmilch verfeinert mit schwarzem Trüffel.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

SCHAFGOUDA ROSMARIN THYMIAN

Besonders cremig und geschmeidig in der Konsistenz, ausgeprägt im Geschmack mit dem für Schafkäse typisch kräftigen Charakter. Perfektes Zusammenspiel mit den frisch-würzig, leicht süßlich und auch etwas herben Komponenten aus der Mischung von Rosmarin und Thymian.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

DAS PERFECT MATCH AUS WEIN & KÄSE!



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

CUESTA COLORA VERDEJO WEISS

Pfirsichrosa Farbe mit brillanten Reflexen. In der Nase Noten von roten Früchten, Erdbeere, Veilchen. Aromatischer, ausgewogener Geschmack, gute Dichte.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

INDISCHER GRILL-/ BRATKÄSE PANEER

Paneer ist ein Weichkäse indischer Art. Er wird aus Schweizer Milch hergestellt und eignet sich hervorragend zum Braten und Grillen.

NEUES AUS UNSEREM SORTIMENT



KNUSPERBROT HAFER GF
(GEBINDEARTIKEL)



APFELSAFT REGIONAL
AUGUSTIN



ZITRONEN-ROLLE (18 CM)
BACKTAG ZU DO, FR



GUANCI LE AMATRICIANA
(ITALI. SPECK/SCHINKEN)



TK MIX-IT NUGGETS
(H HNCHEN+GEMÜSE)



SHILAJIT

**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

**OFEN-ZUCCHINI MIT
FRISCHKÄSE, TOMA-
TE UND KRÄUTERN**



**KARTOFFEL-PILZ-
PFANNE MIT SPECK
UND PETERSILIE**



BIO-KOCHBOX FÜR KW 33



HIER
KLICKEN

**OFENPFANNKUCHEN
MIT PAPRIKA, ZUC-
CHINI UND FETA**



**HÄHNCHENBRUST
MIT OFENGEMÜ-
SE UND ZITRONEN-
KRÄUTER-JOGHURT**



GEFÜLLTE SPITZPAPRIKA MIT LINSEN, WALNÜSSEN UND KRÄUTERN



GEBRATENER BLUMENKOHLSREIS MIT GEMÜSE, LIMETTE UND ERDNÜSSEN



VEGANE BIO-KOCHBOX FÜR KW 33



HIER
KLICKEN

OFEN-KARTOFFELN MIT CHAMPIGNONS, KNOBLAUCH UND ROSMARIN



KOKOS-CURRY MIT SÜSSKARTOFFEL, BROKKOLI UND LIMETTE





„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