

Neuheiten **KW 34**

UNSERE ANGEBOTE VOM 17.08. BIS 21.08.



17.08. - 21.08. WOCHEN-
ANGEBOTE

BIO DAS
GEMÜSE
ABO



„Neben vielen bunten und köstlichen Tomatensorten versorgt uns die LohmannsHof Gärtnerei mit Zucchini, Auberginen und ab sofort auch mit bunten Spitzpaprikas.“

Jetzt geht's los. Es geht um die Schule. Während in Hessen seit Wochenbeginn schon wieder eifrig die Schulbank gedrückt wird, geht es in Niedersachsen erst heute los.

Der Hunger auf Äpfel der neuen Ernte nimmt zu und das zu Recht: Sansa und Deljonka aus Süddeutschland überzeugen durch Zucker, tolles Aroma und frische rote Wangen. Während Sansa sehr mild und säurearm ist, Deljonka dem Elstar ähnelt und auch schon etwas Säure hat, kommt der Collina aus dem Norden spritziger daher.

Neben den bereits genannten Frühäpfeln erreichen uns ebenfalls aus dem Alten Land Sweetango, Sissired, Discovery und Zongo. Dank der überragenden Apfelernste im Jahr 2025 begleiten uns die Sorten Jonagored, Marnica und Red Jonaprince noch bis in den September.

Vom Obsthof Cordes erhalten wir die Birne Clapps Liebling und köstliche Mirabellen. Bei den Wassermelonen können wir auch die großen Früchte auf deutsche Ware umstellen. Im Traubensortiment bereichern die weißen Muscat-Trauben und die blauen Muscat d' Hambourg das Angebot. Die griechischen Feigen sind erntereif und füllen unser Exoten-Sortiment. Ebenfalls „exotisch“ wird es mit den spanischen Mangos Osteen.

Neu im Sortiment die Sojabohne Edamame von Rote Rübe Schwarzer Rettich. Edamame sind früh geerntete Sojabohnen, die vor allem in der ostasiatischen Küche als beliebter, nährstoffreicher Snack oder als Beilage serviert werden. Sie schmecken leicht nussig, süßlich und haben einen knackigen Biss. Die Zubereitung ist denkbar einfach: 5 Min Kochen, kurz abschrecken, damit die grüne Farbe bleibt und würzen: mit grobem Meersalz und/oder Chiliflocken bestreuen - fertig. Es werden nur die Samen gegessen, die Hülse ist faserig. Der perfekte Snack, gesund, eiweißreich und würzig, passt sehr gut als Vorspeise beim Grillen, zum Bier oder einfach zwischendurch.

Ein weiterer toller Exot: Romanesco, eine Kultur, die ähnlich schwer zu kultivieren ist, wie Blumenkohl und Brokkoli, reagiert empfindlich auf hohe Temperaturen, wodurch bei der derzeitigen Ware Blätter durch den Kopf durchwachsen. Das faszinierende Aussehen bleibt. Neben Romanesco erhalten wir auch grünen Blumenkohl vom Finkes Hof aus Borken vom Niederrhein. Vom Rosenhof aus Wunstorf erreichen uns gelbe Buschbohnen, auch bekannt als Wachbohnen und perfekt für einen leckeren „Quietschebohnen-Salat“.

Neben vielen bunten und köstlichen Tomatensorten versorgt uns die LohmannsHof Gärtnerei mit Zucchini, Auberginen und ab sofort auch mit bunten Spitzpaprikas.

UNSER KÄSE ANGEBOT

BERNSTEIN KÄSE

Die Milch, aus der dieser Käse besteht, wird in Nordwestjütland hergestellt, genauer gesagt nördlich und südlich von Thyborøn. Der Käse wurde „Bernstein-Aage“ gewidmet – dem ersten Umweltaktivisten Dänemarks. Der Käse wird ca. 14 Wochen gereift und weist eine feste Konsistenz auf, ohne dabei zu trocken zu sein, und der Geschmack ist mild, aber vollmundig.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

GOUDA SCHWARZER KNOBLAUCH

Die schwarze Farbe erhält der Knoblauch durch einen klassischen Fermentationsprozess. Hierbei verändert sich auch seine Konsistenz und sein Geschmack, er wird weich und bekommt eine sehr liebliche und milde Note. Eingebettet in sahnigen Gouda ergibt das eine ganz besondere Kombination.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

HUBERTUS ZITRONENPFEFFER

Bio-Schnittkäse handwerklich hergestellt im Allgäu und mit Rotschmiere gereift. Rinde mit Bio-Zitronenpfeffer ummantelt.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

DU DE BOURGOGNE PFEFFER

Sahniger Teig korrespondiert mit dem kräftigen Pfeffer. Die Rinde wird mit schwarzem gestoßenem Pfefferbelag versehen, der während der Reifung durch den weißen Edelpilz wieder zuwächst.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

ILSEBRIE OREGANO ROSA PFEFFER

Als junger Käse mild-cremig mit feinen Ziegenmilchnuancen und einem samtigen Weißschimmel überzogen, das Topping mit Oregano und rosa Pfeffer gibt ihm eine mediterrane, leicht scharfe Note. Mit zunehmender Reife kräftiger im Geschmack.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

DAS PERFECT MATCH AUS WEIN & KÄSE!



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

WEISSBURGUNDER

In der Nase spürt man feine Aromen nach Aprikose und Lindenblüte, vollmundig und fruchtig. Ein Qualitätswein aus Rheinhessen in der 0,75-l-Mehrweg-Pfandflasche.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

DUC DE BOURGOGNE

Spezialität aus dem Hause Jacques Delin. Der Duc de Bourgogne gehört mit einem Fettgehalt von 72 % Fett i. Tr. zur Doppelrahmstufe und ist eine Sünde wert. Seine Rinde ist mit weißem Edelpilzrasen überzogen, der Teig sehr zart und von schmelzender Konsistenz.

NEUES AUS UNSEREM SORTIMENT



SCHOKOLADE JOGHURT
ERDBEER



COCO CRISPY ROLLS
SALTED CARAMEL



UROVIT KAPSELN



FRISCHER HAFERDRINK



TK PIZZICATO VEGANA
(MINI PIZZA)



MANGO PASSION MOCKTAIL

**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

**TOMATEN-GALETTE
MIT ZIEGENFRISCH-
KÄSE, HONIG UND
THYMIAN**



**KRÄUTER-KÄSE-
KNÖDEL MIT GE-
SCHMORTEM SPITZ-
KOHL**



BIO-KOCHBOX FÜR KW 34



HIER
KLICKEN

**GEFÜLLTE PFANNKU-
CHEN MIT BOHNEN,
FRISCHKÄSE UND
HASELNUSSKRUSTE**



**LINSENBRATLINGE
MIT MÖHREN-KAR-
TOFFELSTAMPF UND
SENF-ZWIEBELN**



MANGOLD-KARTOFFEL-STRUDEL MIT SENF-ZWIEBEL-CREME



BOHNENBÄLLCHEN MIT GESCHMORTEM FENCHEL UND TOMATEN-SUGO



VEGANE BIO-KOCHBOX FÜR KW 34



TOFU-SCHNITZEL MIT GURKEN-KARTOFFEL-SALAT UND DILL



AUBERGINEN-PIDE MIT PAPRIKA, TOMATE UND ZITRONEN-PETERSILIE-SALAT



★★★★★ Zertifizierte Bio-Qualität

Dein Biokiste-Lieferservice

Frisches Bio-Gemüse, Obst und über 5.000 weitere Produkte – bequem nach Hause geliefert, wann immer du möchtest.

- ✓ Über 5.000 Bio-Produkte: von Gemüse bis Kaffee & Käse
- ✓ Regelmäßige oder einmalige Lieferungen
- ✓ Unkompliziert und nachhaltig geliefert

Biokisten entdecken →

✓ jederzeit kündbar



Unser Shop

bekommt ein neues **Design**

Freu dich auf einen frischen Look: In Kürze erscheint unser Onlineshop in einem neuen Design. Moderner, übersichtlicher und noch einfacher zu bedienen, damit du deine Lieblingsprodukte künftig noch schneller findest und entspannt bestellen kannst.

Natürlich bleiben alle gewohnten Funktionen erhalten, während die neue Gestaltung für mehr Übersicht und eine noch angenehmere Nutzung sorgt.

Sei gespannt! Wir freuen uns darauf, dir unseren neuen Shop bald präsentieren zu dürfen!

Und falls Fragen auftauchen oder du Unterstützung benötigst, sind wir selbstverständlich gerne für dich da.

„Wir liefern
Obst, Gemüse
& Zukunft.“

Über 5.000 beste Bio-Produkte –
regional, saisonal und nachhaltig.



KONTAKT

Das Gemüseabo GmbH

Brocksfeld 7
27313 Dörverden

☎ 0 42 34 / 94 25 79 0

✉ info@gemueseabo.com

Telefonzeiten

Mo. – Di.: 07:00 – 16:00 Uhr
Mi. – Do.: 07:00 – 14:00 Uhr
Fr.: 07:00 – 12:00 Uhr

NÜTZLICHE LINKS

- Liefergebiet
- Neu hier? So geht's los
- Selbstabholer
- Freunde werben Freunde
- Biokisten
- Lieferverschiebungen
- Rezepte
- Magazin
- Newsletter
- Produktrückrufe



„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

☎ 0 42 34 / 94 25 79 13

📷 [Instagram](#) 📘 [Facebook](#)

🏠 www.gemueseabo.com

💬 WhatsApp-Kanal