

Neuheiten KW 37

UNSERE ANGEBOTE VOM 07.09. BIS 11.09.

07.09. - 11.09. WOCHEN-
ANGEBOTE



„Passend zum meteorologischen Herbstanfang steigt die Kürbisvielfalt.“



Was ist das denn für ein Rumgegurke? Es ist nicht so leicht mit dem langen grünen Glück. Auch das kurze Glück (Minigurke) kommt hier und da zu kurz: Die heimischen Erzeuger haben praktisch keine Gurken mehr - die krasse Hitze im Hochsommer hat die Pflanzen Blüten abwerfen lassen, weshalb jetzt gerade keine Früchte heranreifen. Bei einigen Anbauern hat die feuchtere, kühle Phase danach zu einem sprunghaften Anstieg der Schädlingspopulation geführt, weshalb manche Gewächshäuser schon geräumt werden mussten. Zu groß war der Schaden.

In den Niederlanden ist auch nicht viel zu holen und die Versorgungssituation in Spanien ist auch noch nicht ganz klar. Hohe Temperaturen können zu einer hellen Farbe führen, was den Verkauf erschwert, wobei auch in Almeria die Temperaturen gerade unter 30°C fallen und die erwarteten Lieferungen wieder grün sind. Minigurken können wir euch jetzt auch aus Griechenland anbieten. Auch bei Tomaten befinden wir uns in einer Übergangsphase: Die regionalen, zum großen Teil kleineren Produzenten haben nicht mehr viele Tomaten. Die verfügbaren Mengen bieten wir euch aber natürlich weiterhin gerne an.

Es wird herbstlich bunt: ab Montag gibt es den Herbststaudenmix von Biogarten Flechtdorf. Beim Rotkohl ist die Sommerernte vorüber und der Lagerkohl muss noch eine kurze Zeit abreifen, bis er geerntet wird.

Leider müssen wir uns bald von den

heimischen Heidelbeeren verabschieden: Vielen Dank an Michi Scharein für die tolle Zusammenarbeit und die Qualität der Ware diese Saison.

Passend zum meteorologischen Herbstanfang steigt die Kürbisvielfalt. Die klassischen Sorten Hokkaido und Butternut ergänzen jetzt wieder Bischofsmützen, Blue Ballet und Muskat de Provence vom LohmannsHof. Reichlich Auswahl gibt es zurzeit auch bei unseren Pilzen: Neu dabei sind Kastanienseitlinge und Samthauben. Die Sorte Pom-Pom blanc (Igel-Stachelbart) wird ebenfalls im Laufe der Woche dazukommen. Der LohmannsHof liefert wieder Mischkisten mit bunten Möhren. Aus Italien erwarten wir die ersten Satsumas.

Als Highlights bei den Zitrusfrüchten haben wir wieder Kaviar-Limetten und besonders aromatische Combava-Limetten aus Marokko im Angebot. Die Herkunft unserer Limetten wechselt von Brasilien auf Spanien. Aus Spanien erreichen uns die ersten Orangen und Saftorangen der neuen Saison. Beim Obsthof Cordes wird das Angebot wieder umfangreicher und wir können euch die Äpfel Gravensteiner, Holsteiner Cox, Royal Rouge, Knebusch und Ruhm von Kirchwerder anbieten, auch die Birne Graf Moltke erweitert das Sortiment.

Neben den exotischen Limettensorten bieten wir auch exotische gelbe Drachenfrüchte, schwarze kernlose Trauben mit Zuckerwatte-Geschmack und grüne Jalapenos an. Aus Italien kommen die Nashi-Birnen ins Sortiment.

UNSER KÄSE ANGEBOT



TIROLER BERGKÄSE 9 MONATE WALCHSEE

Klassischer Bergkäse mit geschmeidiger Konsistenz, mild im Geschmack. Genieße die Leidenschaft des Kaiserwinkls. Unser Tiroler Bio-Bergkäse g.U. ist mehr als nur Käse – er ist das Ergebnis traditioneller Handwerkskunst und bester Rohstoffe. Hergestellt aus silofreier Bio-Heumilch von Kühen, die auf saftigen Almwiesen grasen, reift dieser Hartkäse 9 Monate im Käsekeller, bis er sein volles Potenzial erreicht. Geschmack: herzhaft-würzig mit einer feinen, nussigen Note. Textur: mürbe. Der perfekte Begleiter: Ob auf einer herzhaften Brettljause, zum Verfeinern warmer Gerichte oder als würziger Abschluss eines Essens – dieser Bergkäse bringt echtes Tiroler Lebensgefühl direkt auf deinen Tisch.

**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

HERBSTGOUDA OLIVE TOMATE ROSMARIN

Mit seinem herzhaften Geschmack passt dieser Gouda perfekt in den Herbst. Die Mischung aus Oliven, Tomaten und Rosmarin verleiht dem sahnigen Käseteig seine warmen und duftenden Nuancen.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

COBURGER KUHBRIE

Ein klassischer, cremiger Tortenbrie.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

PASSO DELLO SPLUGA

Schweizer Käsekunst. Aromatisch, vollmundig und nussig. Passend auf jeder Käseplatte oder mit wenigen passenden Zutaten einfach nur genießen. Super Schmelz!



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

SCHAFKÄSE DOUCEUR DU TARN

Eine kleine Käserei im französischen Kanton Le Massegros stellt den Douceur du Tarn aus der Milch des Lacaune-Schafes her. Seinen Namen verdankt der Käse dem Fluss Tarn, der durch den Kanton fließt. „Douceur“ bedeutet samtweich, was dem Käse auch gerecht wird. Die Auswahl der richtigen Käsekultur bedingt die weiche Struktur. Während der Reifung wird er zweimal mit einer Mischung aus Wasser, Salz, Karamell und Rotkulturen gewaschen. Dadurch erhält er die orange Rinde und den herzhaften Geschmack.

DAS PERFECT MATCH AUS WEIN & KÄSE!



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

SOAVE WEISS

Reife Mirabelle, Banane. Feinwürzig. Seidig, cremig, fülliger Duft. Trocken mit angenehmer Mineralität.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

GRANA PADANO

Wohl einer der bekanntesten Käsesorten aus Italien ist der geschützte Grana Padano Hartkäse. Dieser darf nur in Norditalien mit Kuhmilch aus der Region produziert werden. Der vollaromatische, würzige Käse reift mindestens 9 Monate und zeichnet sich durch eine körnige, brüchige Konsistenz aus.

NEUES AUS UNSEREM SORTIMENT



HYDRATING SERUM PLUS



BREMER KÜRBISBROT



LINGUINE



FRISCHCREME BROTZEIT



JOGHURT PUMPKIN SPICE
3,8% (SAISON)



TK PICCOLI PIZZASNACK
SOUR CREAM ONION

**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

**SELBST GEMACHTE
MÖHREN-GNOCCHI
MIT PILZEN, LAUCH
UND KRÄUTERQUARK**



**SPITZKOHL-KÄSE-
PASTETE MIT APFEL
UND KARTOFFEL-
KRUSTE**



BIO-KOCHBOX FÜR KW 37



HIER
KLICKEN

**KARTOFFEL-PILZ-PI-
ROGGEN MIT PAPRI-
KA-TOMATEN-GE-
MÜSE**



**KÜRBIS-CRÊPES MIT
PILZFÜLLUNG UND
PETERSILIE-BÉCHA-
MEL**



**KARTOFFEL-MÖH-
REN-KNÖDEL MIT
RAHM-SPITZKOHL**



**GEFÜLLTE PAPRIKA
MIT WEISSEN BOH-
NEN, GRAUPEN UND
TOMATENSAUCE**



VEGANE BIO-KOCHBOX FÜR KW 37



HIER
KLICKEN

**KÜRBIS-LINSEN-GA-
LETTE MIT APFEL UND
THYMIAN**



**KARTOFFEL-ZUCCHI-
NI-PUFFER MIT WAR-
MEM SPITZKOHLSA-
LAT UND SESAM**



Herbstzeit ist Federweißer-Zeit

Passend zur Jahreszeit sind Federweißer und Zwiebelkuchen wieder bei uns im Sortiment. Neben rotem und weißem Federweißer findest du verschiedene Zwiebelkuchen-Varianten, sowohl klassisch als auch vegetarisch.



Badischer Federweißer, rot
5,49 € /
1 L



Federweißer, weiß
5,49 € /
1 L



Zwiebelkuchen mit Schinkenspeck
17,09 € /
4 Stück



Zwiebelkuchen mit Räuchertofu
17,09 € /
4 Stück



Schwäbischer Zwiebelkuchen rund (12 Stk.)
19,15 € /
Kuchen

„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