

Neuheiten KW 38

UNSERE ANGEBOTE VOM 14.09. BIS 18.09.

14.09. - 18.09. WOCHEN-
ANGEBOTE

BIO DAS
GEMÜSE
ABO



„Das Produkt, das jedem ein verklärtes Lächeln auf die Lippen zaubert: Mango Maja.“

Auch die schönste Zeit geht irgendwann vorbei. Wir verabschieden uns langsam von Pfirsichen und Nektarinen, mit einem weinenden und einem lachenden Auge. Es war ein Fest. Steinobst ist köstlich und gleichzeitig eine Herausforderung im Handel.

Genug des Abgesangs, wir blicken in die Zukunft und erblicken begeistert Zitrusfrüchte am Horizont. Die ersten Satsumas kommen zum Wochenende in unser Lager: Außen grün, innen orange überzeugen sie durch Spritzigkeit und ernst zu nehmendes Aroma. Die Satsuma-Mandarine, ursprünglich aus Japan stammend, eröffnet die neue Zitrusaison. Auch die ersten Grapefruits kommen jetzt aus Spanien und lösen nach und nach die Ware aus Südafrika ab. Zugegeben, diese zwei neuen Kandidaten haben wie erwartet noch viel Säure, aber: Sauer macht lustig!

Das Produkt, das jedem ein verklärtes Lächeln auf die Lippen zaubert: Mango Maja. In Sizilien gibt es eine kleine Enklave, in der diese Diamanten der Biolebensmittel geschliffen werden. Einzelnd handverlesen und vorgereift kommen sie ins Angebot. Perfekt zum sofortigen Verzehr geeignet und reich an Zucker transportieren sie das Ge-

fühl der Tropen. Hochpreisig, aber absolut preiswert. Aber auch aus Spanien bekommen wir derzeit sehr leckere Mango Osteen.

Der Spätsommer bringt Bewegung ins Sortiment: Bei den Äpfeln lösen die neuen Sorten nach und nach die bisherigen ab. Natyra hat sein Saisonende erreicht, und auch Jonagored, Marnica und Red Prince erhalten wir diese Woche zum letzten Mal. Dafür dürfen wir uns auf frischen Nachschub freuen: Neu ins Sortiment kommen Elstar vom Obsthof Cordes, sowie Gerlinde und Zari von Augustin. Auch bei den Birnen gibt es Neues: Conference vom Obsthof Cordes ergänzt ab sofort unser Sortiment. Von Bio Obst Münch erhalten wir die Birnen Xenia und Gräfin Gepa.

Vom LohmannsHof erreichen uns weitere Kürbissorten wie Sweet Dumpling, Futsu Black und der Halloweenkürbis Jack O' Lantern. Bei den Kartoffeln gibt es wieder einiges aus der neuen Ernte – die rotschalige Laura kommt zurück und löst die Finka und Bernina ab. Weiterhin gibt es Annabelle, Linda, Agria und Röstkartoffeln.

Neben den exotischen Mangos gibt es auch Kaktusfeigen und Cherimoya.



UNSER KÄSE ANGEBOT

HERBSTKÄSE TRÜFFEL STEINPILZ

Die saisontypischen Zutaten Steinpilz, Bockshornklee und Trüffel verleihen ihm seinen aromatischen, herbstlich anmutenden Geschmack mit leicht erdigen Nuancen.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

BRIETORTE MONTSÛRAIS

Klassischer Brie aus Frankreich. Im jungen Reifestadium schmeckt er quarkig und fein-säuerlich. Voll ausgereift erschmeckt man feine Kohlnoten.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

TIROLER WEINBERGER

Durch die Affinage mit Rotweingeleger erhält der Käse seine bordeauxrote bis dunkelgraue, manchmal fast schwarze Rinde. Diese bildet einen schönen Kontrast zu dem eher blass bis gelblichen, nahezu geschlossenen Käseinneren. Sein Geschmack ist sehr fein und vollmundig mit gut erkennbarem Rotweincharakter.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

LE PAILLET DE CHÈVRE

Aus der Fromagerie de la Lemance. Um seine sahnige Textur zu bändigen, wird er traditionell in Stroh gewickelt. Wegen seiner milden Säure sollte man diesen Käse nicht, wie sonst üblich, bei Zimmertemperatur genießen, sondern wie einen Frischkäse kalt servieren.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

SCHAFKÄSE WILDBLUME HEUMILCH

Junger Schafskäse mit Blütenmix bedeckt. Würzig, floral und typischer Schafgeschmack.

DAS PERFECT MATCH AUS WEIN & KÄSE!



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

WEISSBURGUNDER, WEISS

Zarte fruchtige Noten kombiniert mit feinen blumigen Akzenten, dabei ist die Säure weich in den Wein eingebunden.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

HERBSTKÄSE TRÜFFEL STEINPILZ

Die saisontypischen Zutaten Steinpilz, Bockshornklee und Trüffel verleihen ihm seinen aromatischen, herbstlich anmutenden Geschmack mit leicht erdigen Nuancen.

NEUES AUS UNSEREM SORTIMENT



TIGER QUICK TRINKKAKAO



APPLE-CINNAMON CURD
CREME (AUFSTRICH)



FLOCKI PREISELBEERE
(4 STÜCK)



TK PIZZA PROSCIUTTO



JOGHURT HASELNUSS
KARAMELL 3,5% (SAISON)



FRISCHCREME THAI

**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

**ROTE-BETE-KAR-
TOFFEL-KROKETTEN
MIT GEMÜSE UND
MEERRETTICHQUARK**



**FENCHEL-APFEL-
TARTE-TATIN MIT
FETA UND THYMIAN**



BIO-KOCHBOX FÜR KW 38



**KÜRBIS-KÄSE-SOUF-
FLÉ MIT LAUWARMEM
ROTE-BETE-APFEL-
SALAT**



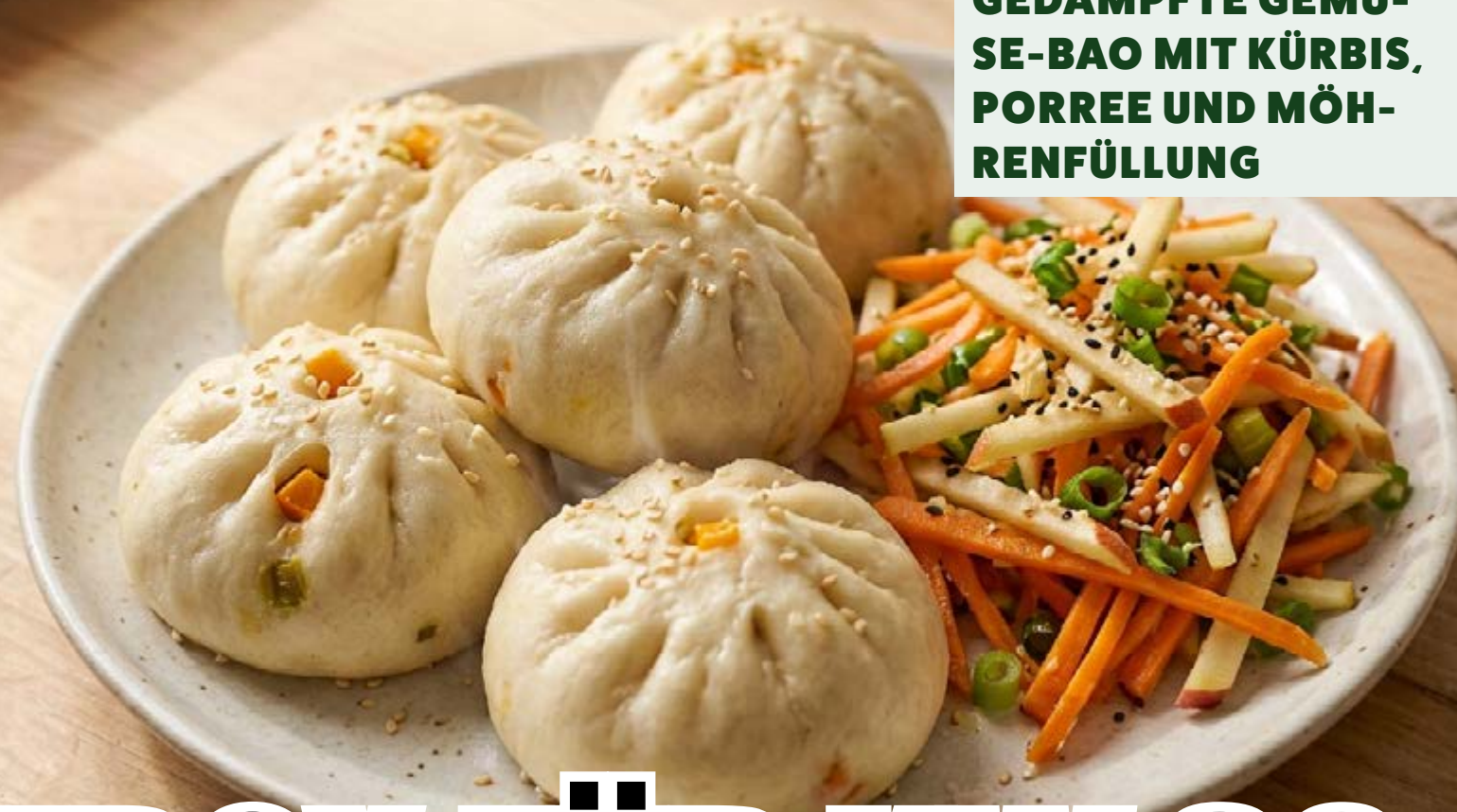
**KARTOFFEL-LAUCH-
NOCKEN MIT FEN-
CHEL UND APFEL-
SENF-BUTTER**



ROTE-BETE-LINSEN-SHEPHERDS-PIE MIT KARTOFFELKRUSTE



GEDÄMPFTE GEMÜSE-BAO MIT KÜRBIS, PORREE UND MÖHRENFÜLLUNG



VEGANE BIO-KOCHBOX FÜR KW 38



HIER KLICKEN

FENCHEL-KARTOFFEL-PICCATA OHNE EI MIT WEISSEN BOHNEN UND SALSA



KÜRBIS-KARTOFFEL-TOPF MIT ROTE BETE, ZITRONE UND COUSCOUS



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