
www.gemueseabo.com
KW
40
Neuheiten
KW 40
UNSERE ANGEBOTE VOM 28.09. BIS 02.10.
28.09. - 02.10. WOCHEN-
ANGEBOTE
BIO
DAS
GEMÜSE
ABO



„Was gerade richtig abgeht, sind die Birnen!“

Wer sich Mittwochmorgen gewundert hat, warum es so kühl im Bettchen war, findet die Antwort draußen. Der Herbstanfang hat es schon mal in sich. Bei solchen Temperaturen bekommt man plötzlich Lust auf Kaki statt Wassermelone, Granatapfel statt Pfirsich und Kürbis statt Melone. Oft sagt einem der Körper ja passend, was gerade Saison hat.

Was gerade richtig abgeht, sind die Birnen: eine Sorte jagt die nächste, eine ist leckerer als die andere. Auf jeden Fall ist für jeden Geschmack etwas dabei: von der feinsäuerlichen, zarten Williams rot über die süße, glattschalige Alexander Lucas bis hin zur rauen, aber nahezu immer perfekt reifen Conference - für Birnen-Connaisseure bleibt kein Wusch offen. Und wer da noch nicht genug hat, kann auch Quitten aus dem Alten Land bekommen.

Bei den Buschbohnenvon der AllerFrische müssen wir uns leider noch ein wenig gedulden. Entgegen unserer Ankündigung waren die Bohnen in dieser Woche noch etwas zu klein für die Ernte. Voraussichtlich können wir sie aber in der kommenden Woche wieder anbieten.

Aus der LohmannsHof Gärtnerei bekommen wir neben Weißkohl und Zuckerhut Salat wieder bunte Mangoldbunde und weißen Rettich im Bund. Exotisch wird es mit Kokosnüssen von der Elfenbeinküste und frischem Ingwer mit Grün vom Bodensee. Aus Frankreich erreichen uns die ersten Esskastanien. Von Bio-Garten Flechtorf gibt es wieder den Herbststauden Mix und Herbstkräuter Mix. Aus Sizilien erreichen uns Mango Kent.



UNSER KÄSE ANGEBOT

SAINT NECTAIRE FERMIER AOP

ZUM ANGEBOT

HIER KLICKEN

Ein traditioneller Fermier AOP-Käse mit Naturrinde. Der Käse „Saint-Nectaire“ wird seit mehreren Jahrhunderten in der Auvergne-Rhône-Alpes im Massif Central hergestellt. Im 17. Jh. erscheint sein Name in der Gastronomie. Seine Erzeugung ist, schließlich im 20. Jh. auf den kleinen Bergbauernhöfen mit wenig Viehbestand angekommen. Dort wurde er zur Domäne der Bäuerin¬nen, die ihr Know-how des Käsemachens von Generation zu Generation weitergaben.Die Familiengeschichte der Käsereien begann 1911, als Jean Dischamp ein Käsegeschäft im Herzen von Clermont-Ferrand übernahm. Heute führt Arnauld Dischamp die Familiengeschichte der Käsereien fort.



DIAMOND DUTCH 12 MONATE

ZUM ANGEBOT

HIER KLICKEN

Aurora Gold Diamond Dutch ist ein über 12 Monate gereifter Bio-Schnittkäse aus Kuhmilch nach Gouda-Art. Intensiv würzig, pikant und komplex mit feinen Nuss- und Karamellnoten sowie typischen Reifekristallen. Hergestellt mit vegetarischem Lab, in Meersalzsole gepökelt und auf Fichtenholzbrettern gereift.



CHARMEUX STEINPILZ

ZUM ANGEBOT

HIER KLICKEN

Die Zugabe von Steinpilzen verleiht diesem halbfesten Schnittkäse sein typisches, kräftiges Aroma. Eine Käsespezialität für Feinschmecker.



KÜRBISKERN REBELL

ZUM ANGEBOT

HIER KLICKEN

Echte Kürbiskerne stellen die ideale Zutat für diesen Herbst-Käse dar. Das Aroma der Kürbiskerne und die geschmeidige Konsistenz des Käseteigs ergeben ein vollendetes Geschmacksbild. Der milde Duft nach Nuss rundet dieses Saisonschmankerl der, Käserebellen perfekt ab.



MÈKKERSTEE ZIEGE ITAL. KRÄUTER

ZUM ANGEBOT

HIER KLICKEN

Ein toller Ziegenkäse mit einer ausgewogenen Mischung aus Tomate, Paprika, Knoblauch, Basilikum, Zwiebel, Thymian und Cayennepfeffer. Dieser Käse schmeckt nach la dolce vita, vermittelt das Gefühl von Urlaub und purer Lebensfreude.

DAS PERFECT MATCH AUS WEIN & KÄSE!



ZUM ANGEBOT

HIER KLICKEN

TRIO WEISS

Klares, vielschichtiges Aroma, milde Säure. Schnörkellos und teuflisch süffig.



ZUM ANGEBOT

HIER KLICKEN

LE MAÎTRE ROUGE VACHE

Feiner, cremiger, halbfester Bio- Schnittkäse. Die vollrahmige Milch stammt von biologisch wirtschaftenden Bauernhöfen aus den Niederlanden. Der Einfluss der angrenzenden Nordsee mit klarer, salzhaltiger Luft prägt die Weidelandschaft und sorgt für kräuterreiches, schmackhaftes Futter.



NEUES AUS UNSEREM SORTIMENT



CEDAR ALMOND BREAD
(4 STÜCK)



APPLE-CINNAMON CURD
CREME



FISCHSAUCE



DOPPELKEKS KAKAOCREME



CRISPY CHICKEN BURGER



CHOCO CHARME
PROTEIN MIX

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

BIO-KOCHBOX FÜR KW 40



KÜRBIS-PAPPARDELLE MIT BIRNE, SALBEI UND FETA



HERZHAFTER BROTAUFLAUF MIT PORREE, APFEL UND KÄSEKRUSTE



ROTE-BETE-SPÄTZLE MIT STEINCHAMPIGNON-RAHM

BIO DEINE KOCHBOX

HIER KLICKEN



KARTOFFEL-PIEROGI MIT QUARK-PORREE-FÜLLUNG



KÜRBIS-KIDNEY-BOHNEN-ENCHILADAS MIT SPITZKOHL-APFEL-SLAW



KARTOFFEL-SUJEBI MIT TOFU, PORREE UND STEINCHAMPIGNONS

VEGANE BIO-KOCHBOX FÜR KW 40

KNUSPRIGE KOHL-GALETTES MIT WEISSER BOHNENCREME

BIO DEINE KOCHBOX

HIER KLICKEN

GERÖSTETER BLUMENKOHL MIT LINSEN-ZWIEBEL-REIS



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 Schinken-speck
17,09 € / 4 Stück



Zwiebelkuchen mit Räuchertofu
17,09 € / 4 Stück



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



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

DE-ÖKO-006 © 2026 Das Gemüseabo GmbH