

Neuheiten KW 41

UNSERE ANGEBOTE VOM 05.10. BIS 09.10.

05.10. - 09.10. WOCHEN-
ANGEBOTE

BIO DAS
GEMÜSE
ABO



„Damit wächst die Auswahl an aromatischen Herbstäpfeln noch einmal deutlich.“

Der Herbst bringt weiter Bewegung und Vielfalt in unser Obst- und Gemüsesortiment. Vor allem beim Kernobst tut sich einiges: Neu dabei sind der Apfel Wellant von Augustin sowie Boskoop und Alkmene. Damit wächst die Auswahl an aromatischen Herbstäpfeln noch einmal deutlich – von fein ausgewogen bis kräftig und säuerlich ist für unterschiedliche Geschmäcker etwas dabei.

Bei den Birnen ergänzt die Sorte Talgar Beauty von Augustin unser Sortiment. Sie bringt eine schöne Abwechslung in die herbstliche Obstauswahl. Die griechische Traube Crimson verabschiedet sich dagegen für eine Woche aus dem Sortiment.

Farbenfroh wird es bei den Möhren: Von Lohmanns erhalten wir die lila-orange Sorte „Purple Haze“. Mit ihrer kräftigen Färbung sorgt sie nicht nur optisch für Abwechslung, sondern passt auch wunderbar in herbstliche Ofengerichte, Salate oder Gemüsepfannen.

Auch beim Kohlgemüse wird es jetzt zunehmend herbstlich. Neben dem ersten Grünkohl kommt von Finkes Hof aus Borken Schwarzkohl neu dazu. Außerdem dürfen wir uns über den ersten Rosenkohl aus den Niederlanden freuen – damit hält ein weiterer klassischer Herbst- und Winterbote Einzug in unser Sortiment.

Aus Spanien erreichen uns ebenfalls einige saisonale Besonderheiten. Wieder erhältlich sind Mandeln in Schale und die Avocado Bacon. Letztere ist eine eher milde Avocado-Sorte mit glatter, grüner Schale und ergänzt unser Angebot um eine weitere spannende Variante.

So zeigt sich die neue Woche ganz typisch für den Herbst: mit neuen Apfelsorten, den ersten kräftigen Kohlgemüsen, bunten Möhren und besonderen Produkten aus dem Süden.

UNSER KÄSE ANGEBOT

PECORINO MARZOLINO

Der Marzolino ist alles andere als ein typischer Pecorino: der trapezförmige Laib mit seiner satten roten Farbe fällt einfach auf. Hergestellt wird er aus laktosefreier Schafsmilch. Das verleiht ihm einen leicht süßlichen Geschmack, kombiniert mit einer frischen Note, die er aufgrund seiner kurzen Reifezeit (ca. 20 Tage) hat. Der Teig ist geschmeidig und zart.



**ZUM
ANGEBOT**

**HIER
KLICKEN**



**ZUM
ANGEBOT**

**HIER
KLICKEN**

NUSS REBELL

Das Bukett aus Walnuss, Lebkuchen, Vanille und Rahm schmeichelt der Nase. Cremig und weich fühlt sich der Käse am Gaumen an und entfaltet dabei einen zarten Süßeschmelz. Die Aromen des Dufts kehren nahezu identisch wieder und unterstreichen das harmonische Geschmacksbild.



**ZUM
ANGEBOT**

**HIER
KLICKEN**

ROGGENBURGER TILSITER

Mit buttrig-festem Teig und der für Tilsiter optisch unverkennbaren Kleinlochung. Während der 6-wöchigen Reifezeit wird der Schnittkäse von Hand gepflegt und erhält seinen durch die Rotkultur geprägten, rahmig herzhaften Geschmack.



**ZUM
ANGEBOT**

**HIER
KLICKEN**

LEUCHTTURMKÄSE

Beim Leuchtturmkäse handelt es sich um einen extralang gereiften Nordsee Käse. Dieser Käse wird speziell vom Käsemeister ausgewählt und ca. 1 Jahr gereift. Dank der zusätzlichen Lagerzeit fallen Geschmack und Konsistenz noch intensiver aus: Noch mehr Geschmack – noch mehr Festigkeit – noch mehr Nordsee!



**ZUM
ANGEBOT**

**HIER
KLICKEN**

SCHWEIZER UR-EMMENTALER

Die Reifung im Felsenkeller sorgt für den besonders würzigen Geschmack. Den wahrhaft gereiften Emmentaler erkennt man an seinen Tränen. Erst nach ca. einem Jahr Lagerung und Pflege bildet der Käse eine schmackhafte Flüssigkeit in seinen Löchern. Für Käsekenner ist dies das Indiz für das Alter des Käses.

DAS PERFECT MATCH AUS WEIN & KÄSE!



**ZUM
ANGEBOT**

**HIER
KLICKEN**

BESCHWIPSTE ANNA ROT

Schnittkäse, der während seiner Reifung im Naturziegelkeller mit Spätburgunder geschmiert wird.



**ZUM
ANGEBOT**

**HIER
KLICKEN**

TERRA VITA

Allein das kräftige, klare Kirschrot mit seinen Lichtreflexen macht Freude. Der elegante, fast vornehme Duft betört regelrecht. Aromen von Brombeere, Holunder und Schlehe, unterlegt mit Gewürzen und Kräutern, sind die verschiedenen Nuancen, die man erschnuppern kann. Weiche, fruchtige Fülle mit dezenter Gerbstoffstruktur und langem, reichem Nachhall kennzeichnen diesen Wonne-Tropfen.



START SHOT ROTE BETE
INGWER GUARANA



JOGHURT PUMPKIN SPICE
3,8%



GRÜNER PFEFFER IN
KOKOESSIGLAKE



SOJASAUCE
AUS ÖSTERREICH



TK PIZZA
MOZZARELLA DI BUFALA



SEIFE HAPPY BIRTHDAY
LEMON EUKALYPTUS

**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

NEUES AUS UNSEREM SORTIMENT

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
KLICKE!

BIO DEINE
KOCHBOX



www.gemueseabo.com

**HERZHAFTER
KAISERSCHMARRN
MIT PILZ-PORREE-
RAGOUT UND
BERGKÄSE**



**ROTE-BETE-SHAKS-
HUKA MIT FETA,
EIERN UND GERÖSTE-
TEM CIABATTA**



BIO-KOCHBOX FÜR KW 41

**GEFÜLLTE KÄSE-
BUCHTELN MIT ROT-
KOHLE-BIRNEN-KERN**



HIER
KLICKEN



**HERZHAFTER SELLE-
RIE-BIRNEN-CRUM-
BLE MIT BERGLINSEN
UND FETA**

**SELLERIE-FÄCHER
AUS DEM OFEN MIT
PILZ-ZWIEBEL-JUS**



**HANDGEZOGENE
BANDNUDELN MIT
GESCHMORTEM
WEISSKOHL & FETO**



VEGANE BIO-KOCHBOX FÜR KW 41



**PERSISCHER TAHDIG-
REIS MIT MÖHREN,
KICHERERBSEN &
BIRNE**



**KOHLRABI-PÄCK-
CHEN MIT PILZ-
HAFER-FÜLLUNG
UND PETERSILIEN-
ZITRONEN-SAUCE**



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