

Neuheiten KW 42

UNSERE ANGEBOTE VOM 13.10. BIS 17.10.



13.10. - 17.10. WOCHEN-
ANGEBOTE

BIO DAS
GEMÜSE
ABO

„ Aus den Niederlanden bekommen wir
einige Pilzspezialitäten “

GUAVE PILZE CAMBAVA

Die Tage werden kürzer, die Nächte länger. Winterreifen werden aufgezogen, Handschuhe und Mützen aus der Motenkiste geholt. Einerseits nicht wirklich überraschend, andererseits fühlt es sich doch fremder an, als man denkt. Wie fühlt sich Herbst an? Nebel, Regen und Sturm, heißer Kakao, bunte Blätter.

Welche Produkte passen zum Herbst? Kohl, Kartoffeln, Sellerie, Porree und Möhren aber natürlich auch Kürbisse, Nüsse und Äpfel - das klingt doch nach deftigen Mahlzeiten und Kuchen. Wenn's draußen stürmt und kracht, sitzen wir gerne mit lieben Leuten am Kachelofen, essen Eintopf und zum Nachtschisch gedeckten Apfelkuchen mit Schlagsahne. So gewinnen wir auch der usseligsten Jahreszeit echte Gemütlichkeit ab.

Wer es etwas exotischer mag: wer hat schon mal Guave probiert? In vielen Mischsäften als eine wesentliche Zutat, als Frischobst recht unbekannt. Die Guave, sieht von außen zwar aus wie eine Birne, ist aber aus einer ganz anderen Familie: dieses Myrthengewächs stammt ursprünglich aus Mittel- und Südamerika, wird jedoch auch in Spanien angebaut. Besonders die warmen Küstenregionen Spaniens bieten optimale Bedingungen für die Guavenproduktion, da das mediterrane Klima mit milden Wintern und sonnigen Sommern für reiches Wachstum sorgt.

Die Bäume benötigen gut durchlässigen Boden und ausreichend Feuchtigkeit, damit die Früchte ihre charakteristische Süße und Saftigkeit entwickeln können. Guaven haben eine grünlich-gelbe bis rosafarbene Schale, die bei Reife weich wird. Das Fruchtfleisch variiert je nach

Sorte in der Farbe von weiß bis tief rosa und ist durchzogen von zahlreichen essbaren, kleinen Kernen. Der Geschmack der Guave ist intensiv süß mit einem leicht säuerlichen Aroma, das an eine Mischung aus Birne, Erdbeere und Mango erinnert. Die spanische Guave überzeugt durch ihr festes Fruchtfleisch und ein besonders frisches Aroma, das sie zu einer idealen Frucht für den Frischverzehr macht.

Guaven können roh als Snack gegessen oder in Salaten, Smoothies, Desserts und Fruchtsaucen verarbeitet werden. Sie sind eine beliebte Zutat für Marmeladen, Chutneys und Sorbets und passen auch gut zu herzhaften Gerichten wie Käse oder gegrilltem Fleisch. Um die Guave zu essen, wird sie halbiert, und das Fruchtfleisch wird ausgelöffelt. Die Schale ist grundsätzlich essbar, wird jedoch oft entfernt. Guaven sind reich an Vitamin C und kalorienarm.

Was gibt es sonst Neues beim Obst & Gemüse? Aus den Niederlanden bekommen wir einige Pilzspezialitäten wie Maitake, Goldkappchen, weiße Buchenpilze und Pom Pom blanc. Neben der spanischen Guave kommen auch spanische Avocado Bacon wieder ins Angebot.

Weiterhin gibt es Kaviarlimetten, Cambava Limetten und zum Ende der Woche Yuzu. Ab Mittwoch erreichen uns die ersten Tisch-Tannenbäumchen, Blauwichtel und Silberzausel. Passend für die herbstliche Deko zuhause.

Bei den Äpfeln und Birnen gibt es wieder einige Wechsel. Ein paar Frühsorten verlassen das Sortiment und die Sorten Cox Orange, Royal Gala, Maribelle, Natyra und die Birne Condo bereichern das Angebot.

UNSER KÄSE ANGEBOT

Endlich wieder da!

Das Käsespezialität Abo

ZUM
ABO
HIER
KLICKEN



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

PECORINO STAGIONATO

Der Pecorino stagionato wird aus frischer Rohmilch hergestellt. Das bedeutet, dass die natürliche Flora der Milch erhalten bleibt. Sie ist es, die diesem Käse eine vielschichtige Geschmacksausprägung ermöglicht. Die ca. 2,2 kg schweren Laibe reifen auf Fichtenbrettern und werden regelmäßig gewendet und gebürstet. Diese aufwendige Pflege fördert das Wachstum spezieller Schimmelpilzkulturen auf der Rinde. Auf den ersten Blick mag es paradox wirken, aber die Schimmelbildung schützt den Käse und trägt ebenfalls zur Geschmacksbildung bei.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

PECORINO CURCUMA & PEPE

Der Käser mischt dem Käsebruch Curcuma und schwarze Pfefferkörner unter. Dadurch bekommt der Teig seine leuchtend gelbe Farbe, betont und verstärkt durch den Kontrast der Pfefferkörner. Der Geschmack des Curcumas erinnert leicht an Curry und harmoniert mit dem aromatischen Pfeffer.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

DORFKÄSE BLAUMOHN

Blauer Mohn zählt zu den ältesten europäischen Kulturpflanzen. Bereits in den Kulturen des Altertums galten sie als Symbol der Fruchtbarkeit, des Glücks und des Reichtums. Es sind über 100 Mohnsorten bekannt, der Blaumohn zeichnet sich durch kraftvolle Aromen aus und ist geschmacklich sehr gehaltvoll. Er geht eine Symbiose mit dem zarten Käseteig ein. Die leicht lilafarbende Marmorierung bekommt er durch die Zugabe des Holundersaftes.

NEUES AUS UNSEREM SORTIMENT



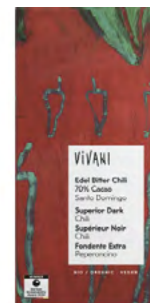
ELISEN (4 STÜCK)



CEVAPCICI 5 SÜCK



BLUMENKOHL CREMESUPPE



EDEL BITTER CHILI 70%



HEFEFLOCKEN



BIRNE ROSE SCHORLE

**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN



„Wir liefern
Obst, Gemüse
& Zukunft.“

BIO DAS
GEMÜSE
ABO

Hast du Sortimentswünsche
oder **Anregungen?**

Weihnachtszeit ★★

Noch liegt ein Hauch von Herbst in der Luft, doch schon funkeln die ersten Lichter und der Duft von Zimt und Gebäck kündigt an: Die Weihnachtszeit rückt näher!

Auch wenn es bis zu den Festtagen noch ein bisschen dauert, findest du bei uns bereits jetzt die ersten Köstlichkeiten und stimmungsvollen Produkte, die Lust auf die schönste Zeit des Jahres machen.

★ ★
**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

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