

Neuheiten **KW 42**

UNSERE ANGEBOTE VOM 12.10. BIS 16.10.



12.10. - 16.10. WOCHEN-
ANGEBOTE

BIO DAS
GEMÜSE
ABO





„Diese Sorte wurde im frühen 19. Jahrhundert in England entdeckt. Dort zählt sie noch heute zu den beliebtesten Apfelsorten.“

Zum Höhepunkt der Ernte auf unseren norddeutschen Obsthöfen erhalten wir auch in dieser Woche Zuwachs bei den Apfelsorten: Johanna Schaeper baut auf ihrem malerisch am Deich der Oste gelegenen Obsthof neben zahlreichen neuen Sorten auch einige alte Sorten an.

Seit 1980 wird der Hof in Cadenberge im Kreis Cuxhaven nach Bioland-Richtlinien bewirtschaftet. Zur neuen Woche versorgt uns Johanna mit Äpfeln Cox Orange. Diese Sorte wurde im frühen 19. Jahrhundert in England entdeckt. Dort zählt sie noch heute zu den beliebtesten Apfelsorten. Von Cox Orange stammen bekannte Sorten wie Holsteiner Cox, Alkmene und Rubinette ab. Cox ist auch ein direkter Vorfahr von Elstar, Gala und Pinova. Obwohl Cox Orange anspruchsvoller im Anbau und schwieriger zu lagern ist als die meisten anderen global gehandelten Apfelsorten, konnte er sich aufgrund seines ausgezeichneten Aromas im Handel behaupten. Neu von Johanna sind außerdem Äpfel Golden Delicious.

Vom Obsthof Cordes kommt der Apfel Finkenwerder Herbstprinz und von Bio Obst Münch der Apfel Rubinola neu ins Sortiment.

Nach dem ersten frischen Ingwer mit Grün von Agrilata aus Italien ist jetzt auch in kleinen Mengen Ingwer aus unserer Region verfügbar! Den regionalen Ingwer mit Grün beziehen wir vom Bioland-Hof Stövesandt aus der Lüneburger Heide. Über den Rosenhof aus Rehburg-Loccum erreichen uns frische Cranberries – passend zum regnerischen Wetter liefern sie einen ordentlichen Vitamin C-Schub. Mit den spanischen Guaven kommt ein bisschen Exotik in unser Obstsortiment.

Aus dem Nachbardorf Westen erreichen uns Asiasalat und Postelein von der LohmannsHof Gärtnerei. Vom LohmannsHof gibt es wieder eine große und bunte Kartoffelvielfalt. Die Sorte Almonda löst die Bernina ab. Heiderot und Blaue Anneliese sind wieder neu dabei.

UNSER KÄSE ANGEBOT

PECORINO SEMISTAGIONATO

Halbgereifter Pecorino, der nach einem alten Rezept der Familie Busti erstellt wird. Die Paste ist homogen, weiß, kompakt und hat einen einladenden Geschmack; durch die Verwendung von pflanzlichem Lab ist dieser Käse für diejenigen geeignet, die eine vegetarische Ernährung bevorzugen. Während der Reifung wird der Käse an der Oberfläche mehrmals mit nativem Olivenöl extra behandelt, das nicht nur das Produkt schützt, sondern auch der Rinde ihre natürliche Bräunung verleiht.



**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 haltvoll. Er geht eine Symbiose mit dem zarten Käseteig ein. Die leicht lilafarbene Marmorierung bekommt er durch die Zugabe des Holundersaftes.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

RÄUBERKÄSE

Ein herrlich aromatischer, junger Gouda mit Brennnesselblättern und Zwiebelstückchen.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

CHEDDAR 10-14 MONATE

Dieser Mature Organic Cheddar wird aus pasteurisierter Bio-Kuhmilch hergestellt und traditionell gereift, um seinen kräftigen, ausgewogenen Charakter zu entwickeln. Der Käse überzeugt mit einer cremig-festen Textur sowie einem intensiven, langanhaltenden Geschmack mit typisch süßlich-nussigen Noten. Hergestellt nach traditioneller cheddartypischer Rezeptur und ideal für Käseplatten, Sandwiches, warme Gerichte oder den puren Genuss.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

DEICHZIEGE

Die Deichziege hat sehr feine Eiweißstrukturen, die auf der Zunge zergehen. Sie wird mit Rotschmiere behandelt und reift in der Rinde. Sie hat ein mildes, edles Ziegenaroma!



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

DAS PERFECT MATCH AUS WEIN & KÄSE!



**ZUM
ANGEBOT**

**HIER
KLICKEN**

DORFBRIE SALSA

Samba, Salsa, Sonnenschein – dieser Käse entführt uns in ferne Länder. Chili und Jalapenos geben den feurigen Kick, Schnittlauch bringt den frischen Touch und gekrümelte Tortilla Chips geben den krönenden Abschluss.



**ZUM
ANGEBOT**

**HIER
KLICKEN**

WEISSBURGUNDER SANDER

Feine und elegante Weißburgunder-Nase, die an Apfel, Birne, einen Hauch Zitrus und Honigmelone erinnert. Abgerundet wird der feine fruchtige Duft von Weißdorn. Ein Hauch Zedernholz und Anis sind ebenfalls mit von der Partie. Mit seinem saftigen, cremigen und säurearmen Gaumen wird er zum echten Allrounder mit feiner Würze im Nachhall.

NEUES AUS UNSEREM SORTIMENT



APPLE TARTE (4 STÜCK)



BUTTER CHICKEN



JOGHURT MOCCACHINO
3,8% (SAISON)



PROTEIN SHAKE
2K VANILLA



TK MINI PAIN
AU CHOCOLAT (8 STÜCK)



TK ENTEN BURGER PATTY
(4 STÜCK)

**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
KLICKE!

BIO DEINE
KOCHBOX



www.gemueseabo.com

**BROKKOLI-KÄSE-
PUDDING MIT LANG-
SAM GESCHMOLZE-
NEN ZWIEBELN UND
PETERSILIEN-SALAT**



**KOHLRABI À LA PAR-
MIGIANA MIT PILZ-
TOMATEN-RAGÙ UND
KRÄUTERBROT**



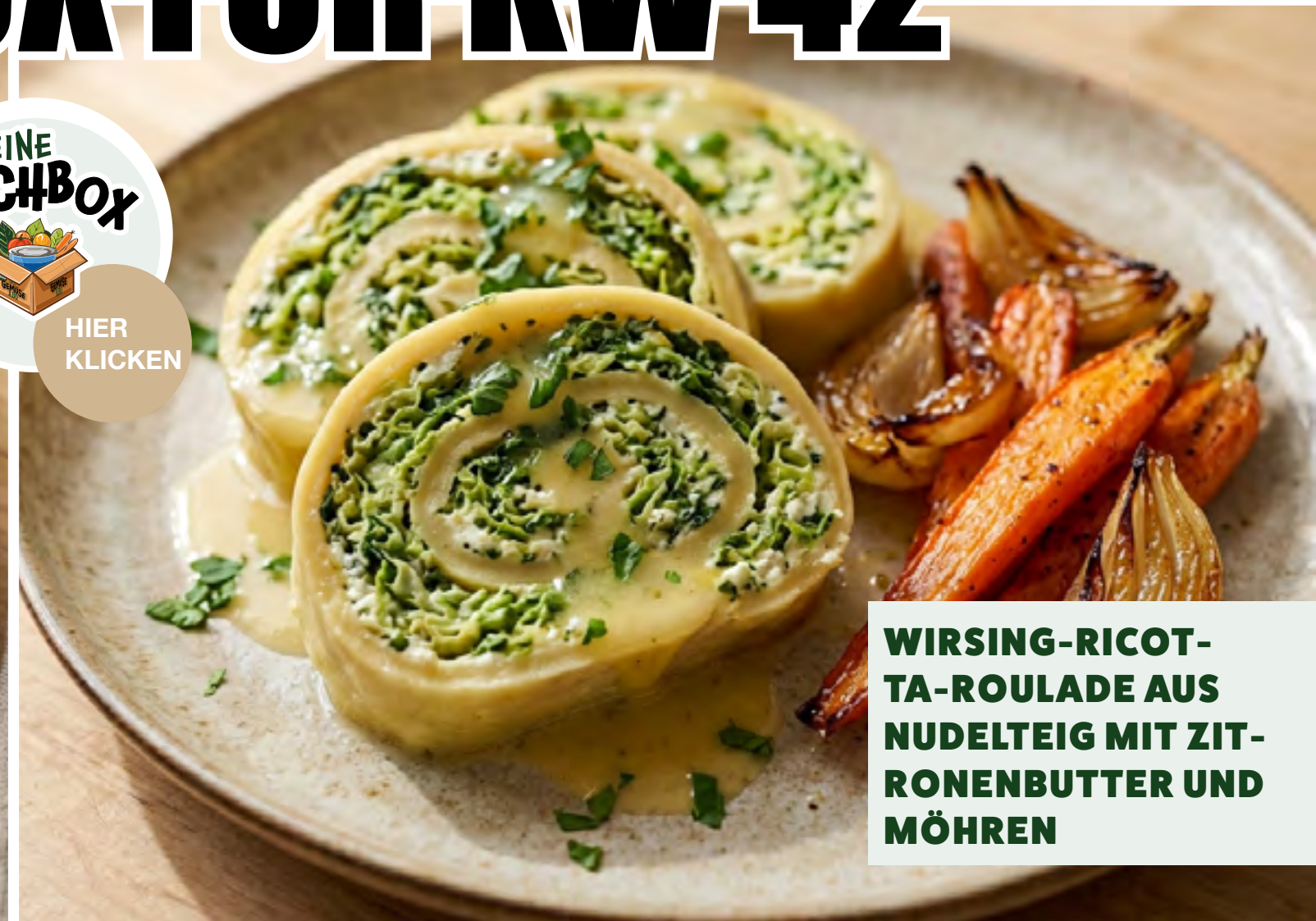
BIO-KOCHBOX FÜR KW 42



**POLENTA-TORTILLA
MIT GESCHMORTEM
ROTKOHL, FETA UND
ZWIEBEL-PETERSI-
LIEN-SALSA**



**WIRSING-RICOT-
TA-ROULADE AUS
NUDELTEIG MIT ZIT-
RONENBUTTER UND
MÖHREN**



GEORGISCHES BOHNEN-LOBIO MIT MAISFLADEN UND ROTKOHL-ZWIEBEL-SALAT



GESCHMORTER WIRSING MIT TEMPEH, SESAMREIS UND MÖHREN-INGWER-RELISH



VEGANE BIO-KOCHBOX FÜR KW 42



SELLERIE-TANDOORI MIT KICHERERBSEN, ZITRONENREIS UND MINZ-ZWIEBEL-CHUTNEY



WIRSING-KICHERERBSEN-CALZONE MIT MÖHREN-ZITRONEN-SALAT UND TOMATENCREME



Deine Meinung zählt!

Wie zufrieden bist du mit unserem Bio-Lieferservice? Was gefällt dir besonders gut und wo können wir noch besser werden?

Gemeinsam mit Jule Langsdorf von der Universität Kassel führen wir bis zum 22. Oktober eine anonyme Kundenbefragung durch. Die Umfrage dauert etwa 8 bis 10 Minuten.

Mit deiner Teilnahme hilfst du uns dabei, besser zu verstehen, was dir wichtig ist und wie wir unseren Bio-Lieferservice weiterentwickeln können. Gleichzeitig unterstützt du damit eine wissenschaftliche Forschungsarbeit rund um Bio-Lieferservices und die Ökokiste.

Als kleines Dankeschön verlosen wir unter allen Teilnehmenden 3 x 20 € Gutscheine für unseren Onlineshop.

Die Teilnahme ist selbstverständlich anonym. Rückschlüsse auf einzelne Personen sind nicht möglich.

HIER
KLICKEN
& MIT-
MACHEN



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



„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