



"Regional bereichern passend zur Jahreszeit verschiedene Kürbisse unser Sortiment."

Kein anderer Monat leuchtet so golden wie der Oktober. In diesem Jahr haben wir einen wunderschönen Herbst.

Die Landwirte aus der Region räumen ihre Felder auf: Vliese und Kulturschutznetze werden von den Beeten genommen, getrocknet und für den Winter eingelagert. Kürbisse, die recht frostempfindlich sind, wurden bereits geerntet und gewinnen an Aroma, solange die Stiele abtrocknen. Salate, Radieschen und Kohlrabi werden immer noch im Freiland geerntet und bleiben uns noch einige Tage erhalten.

Im Gewächshaus beginnt die Pflücksalatsaison, Feldsalat, Postelein, Rucola und Co. werden gepflanzt und auch schon geerntet. Eine herausfordernde Anbauperiode geht aufs Ende zu, in der viele Anbauer bei ihren Kulturen unterschiedliche hitze- und trockenbedingte Schwierigkeiten hatten.

Auch in den Niederlanden werden die Mengen weniger, bzw. reifen nur noch sehr langsam nach und begrenzen die Mengen. Aus Italien, genauer Sizilien erreichen uns die Trauben Italia. Regional bereichern passend zur Jahreszeit verschiedene Kürbisse unser Sortiment. Muscat de Provence, Spaghettikürbis, Sweet Dumpling, Bischofsmütze und viele mehr.

Aus der LohmannsHof Gärtnerei bekommen wir große Weikohl-Köpfe – perfekt für Kohlrouladen oder Sauerkraut. Von Biosybaris erreichen uns die ersten Clementinen-Kisten in den Größen 1,5 kg und 2,3 kg. Neben den spanischen Avocado Bacon ergänzt die Avocado Fuerte aus Zypern das Sortiment. Aus dem Alten Land vom Obsthof Münch bekommen wir einen ganz besonderen Apfel – Lucy Glo. Gelb-rote Schale und rosa Fruchtfleisch – ein echter Hingucker.









WALNUSSKÄSE

Als saisonales Kleinod präsentiert sich dieser Bio-Heumilchkäse, dem bereits vor der sorgsamen Reifung viele Stückchen erntefrischer Bio-Walnüsse beigemischt werden. Die Nüsse verleihen dem Käse außergewöhnliche Geschmackskomponenten – von mild-nussig über süßlich-herb bis fruchtig. Eine Käsespezialität für, Kenner und Gourmets!





TIROLER BRIE GAMBRINUS

Der Tiroler Brie Gambrinus ist in eine kräftige Kräuter- und Gewürzmischung eingehült. Eine feine Hopfennote verleiht diesem Käse nicht nur den Namen, sondern auch einen einzigartigen Geschmack. Die ausgeklügelte Mischung von Bockshornklee, Zwiebel, Senf, Kümmel, Bärlauch, Hopfen und Paprika auf cremigem Brie machen den Gambrinus zu einer Spezialität der besonderen Art der besonders gut zu Bauernbrot und auch zu Bier schmeckt.





PECORINO SEMISTAGIONATO

Dieser Pecorino wird nach einem alten, unveränderten Rezept hergestellt. Der elfenbeinfarbende Teig ist kompakt und gleichmäßig. Während der Reifezeit werden die kleinen Laibe mehrfach mit Olivenöl extra virgin eingerieben. Das Öl schützt den Käse, erhält seine Geschmeidigkeit und verleiht der Rinde eine goldene Farbe.





SACHERKLÖTZCHEN (4 STÜCK)



NUT BUTTER SWEET CHAI



JOGHURT PUMPKIN SPICE



GERÖSTETE MANDEL DRINK



BROKKOLI CREMESUPPE



APRIKOSENSAFT





SO FUNKTIONIERT'S:

Du siehst unten die 4 Gerichte für diese 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.

www.gemueseabo.com







So erreichst du Alamea:



Das Gemüseabo GmbH Brocksfeld 7, 27313 Dörverden

alamea.hogrefe@gemueseabo.com

0 42 34 / 94 25 79 13

Instagram Facebook

n www.gemueseabo.com

WhatsApp-Kanal

Weihnachtszeit *



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.











