

www.gemueseabo.com

KW
43

Neuheiten **KW 43**

UNSERE ANGEBOTE VOM 19.10. BIS 23.10.

19.10. - 23.10. WOCHEN-
ANGEBOTE

BIO DAS
GEMÜSE
ABO



„Wir können mit Edelpilzen wie Shiitake, Austernpilzen, Rosenseitlingen, Goldkäppchen, Limonenseitlingen und Kräuterseitlingen aufwarten“

Die kältere Jahreszeit kommt langsam in Schwung und die Nächte werden kühler – Frost wird es hoffentlich noch nicht geben.

Aber auch ohne Frost wird das Fruchtgemüse aus heimischer Produktion deutlich geringer. Gerade Tomaten könnten wir jetzt alle gut gebrauchen, da auch die spanische Produktion z.Zt. sehr gering ausfällt, und z.B. Strauchtomaten sogar eine Woche pausieren. Aus den Niederlanden bekommen wir weiterhin Tomaten, allerdings recht hochpreisig.

Für alle Pilzfans: Pfifferlinge haben ihr Saisonende erreicht – schade! Allerdings können wir mit Edelpilzen wie Shiitake, Austernpilzen, Rosenseitlingen, Goldkäppchen, Limonenseitlingen und Kräuterseitlingen aufwarten. Auch so einige Kräuter wechseln von Deutschland nach Frankreich, so bekommen wir Minze, Schnittlauch und Dill nun aus der Provence.

Deutlich näher kommen uns nun die Produzenten der Avocados und die ersten spanischen Avocado Bacon erreichen uns. Übrigens ist die Bacon Avocado eine Kreuzung aus zwei mexikanischen Avocado-Sorten und wurde ursprünglich 1954 von James Bacon in Buena Park, Kalifornien, angebaut.

Kurz warten müssen wir auf die neue Ernte der Walnüsse. Aufgrund des Wassermangels rechnen wir dieses Jahr mit etwas kleineren Kalibern. Abwechslung ins Obstregal bringen außerdem unsere bunten Kaktusfeigen aus Italien. Violette Süßkartoffeln erhalten wir zum Wochenstart aus italienischem Demeter-Anbau von Agrilatina. Zum Wochenbeginn erwarten wir den ersten Rosenkohl von Familie Allers aus Neuenkirchen.

Aus der LohmannsHof Gärtnerei erreicht uns nun auch der erste Rotkohl und noch einige grüne Spitzpaprika. Aus Spanien gibt es wieder die Granatäpfel Wonderful.

UNSER KÄSE ANGEBOT

PRIMA DONNA

Prima Donna bio ist die Bio-Spezialität der Prima Donna famiglia. Dieser Käse vereint die Cremigkeit des holländischen Goudas mit den kräftigen, leidenschaftlichen Aromen des Parmesans. Herzhaft und nussig, mit einer subtilen Süße, die an Karamell erinnert. Er hat eine feine, pikante Note, während die charakteristischen Reifungskristalle für ein angenehmes Knuspererlebnis sorgen. Dieser vegetarische Käse wird aus 100 % biologischer Weidemilch hergestellt, von Kühen, die lange Zeit auf der Weide grasen dürfen (180 Tage im Jahr, mindestens 8 Stunden pro Tag). Mit seinem reichen Geschmack, handwerklicher Qualität und biologischer Herkunft ist Prima Donna bio ein einzigartiger Käse zum Genießen. Perfekt für die Käseplatte, auf frischem Brot oder in warmen Gerichten.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

KOLSASSER KORKKÄSE BOCKSHORN

Für den Korkkäse verwendet die Sennerei Kolsass spezielle Weidenkörbchen. Sie geben dem Käse sein typisches kuppelförmiges Aussehen. Die Rillen des Körbchens sind auch nach der Reifung noch deutlich sichtbar. Die Weichkäse werden mit Bockshornklee bestreut, je nach Reifegrad wird das aromatisierte Kraut von dem weißen Edelpilz bedeckt.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

MAREIKES KÜMMELKÄSE

Ein cremiger, goudaähnlicher Schnittkäse mit Kümmel verfeinert.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

LE PAILLET DE CHÈVRE

Aus der Fromagerie de la Lemance. Um seine sahnige Textur zu bändigen wird er traditionell in Stroh gewickelt. Wegen seiner milden Säure sollte man diesen Käse nicht, wie sonst üblich, bei Zimmertemperatur genießen, sondern wie einen Frischkäse kalt servieren.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

PECORINO KRÄUTERRINDE

Dieser Pecorino wird mit Olivenöl extra eingerieben, die Rinde wird von einer duftenden Kräutermischung umhüllt. Rosmarin, Minze, Salbei, Bohnenkraut, Basilikum und Koriander sorgen für vielfältigen Geschmack.

DAS PERFECT MATCH AUS WEIN & KÄSE!



**ZUM
ANGEBOT**

**HIER
KLICKEN**

TERRA VITA TROCKEN

Wonne-Tropfen. Aromen von Brombeere, Holunder und Schlehe. Weiche, fruchtige Fülle mit dezenter Gerbstoffstruktur.



**ZUM
ANGEBOT**

**HIER
KLICKEN**

DIAMOND DUTCH 12 MONATE

Aurora Gold Diamond Dutch ist ein Gouda aus Bio-Milch, der über zwölf Monate reift. Während dieser langen Reifezeit entwickelt der Käse ein kräftiges Aroma sowie die für länger gereifte Goudas typischen Reifekristalle. Das Etikett greift traditionelle niederländische Gestaltungselemente auf: Rosa und, weiße Dahlien in einer Dutch-Blue-Vase verleihen dem Design eine klassische und an die niederländische Herkunft angelehnte Optik.

NEUES AUS UNSEREM SORTIMENT



AMARENA KIRSCH
FRUCHTAUFSTRICH



BUTTER STOLLEN 500 G



ENTENRILLETTE (SCHMALZ)



GESCHNETZELTES MIT
CHAMPIGNONS



KIMCHI PIKANT



KOHLWURST

**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

**FRANZÖSISCHE
ZWIEBELSUPPE MIT
ÜBERACKENEN
KÄSE-BAGUETTE-
SCHEIBEN**



**ZITRONIGE BROKKO-
LI-PASTA MIT GERÖS-
TETEN KICHERERB-
SEN UND FRISCHKÄSE**



BIO-KOCHBOX FÜR KW 43



HIER
KLICKEN

**MÖHREN-BUCH-
WEIZEN-SALAT MIT
GRILLKÄSE UND JO-
GHURT-SENF-DRES-
SING**



**GEBACKENE KOHL-
RABI-FÄCHER MIT
TOMATEN-EIER-CRE-
ME UND KRÄUTER-
REIS**



**KNUSPRIGER TOFU
MIT BROKKOLI, ING-
WER-MÖHREN UND
SESAMREIS**



**WÜRZIGE LINSEN-
MÖHREN-MUJADDA-
RA MIT KNUSPRIGEN
ZWIEBELN UND ZIT-
RONENSALAT**



VEGANE BIO-KOCHBOX FÜR KW 43



**OFEN-ROTKOHL-
STEAKS MIT KI-
CHERERBSEN-ZIT-
RONEN-PÜREE UND
KRÄUTERKRUSTE**



**LINSEN-SPAGHET-
TI MIT WÜRZIGER
BROKKOLI-ZITRO-
NEN-SAUCE**



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