

Neuheiten KW 47

UNSERE ANGEBOTE VOM 17.11. BIS 21.11.

17.11. - 21.11. WOCHEN-
ANGEBOTE

BIO DAS
GEMÜSE
ABO



FLOWER SPROUTS

CLEMENTINEN

PAPRIKAS

„Die Zitrusfrüchte der Kooperative Biosybaris werden mit so viel Herzblut und Liebe angebaut, geerntet und verarbeitet.“

Es wird immer dunkler, nebliger und kälter. Die Vorstellung bei diesen Temperaturen Salate oder ähnliches zu ernten, jagt dem ein oder anderen nicht nur wohlige Schauer über den Rücken. An dieser Stelle wollen wir unseren Dank und die Wertschätzung für unsere Gärtner zum Ausdruck bringen, egal ob ihr bei 40 °C im Schatten im Gewächshaus Tomaten ausgeizt oder ob ihr bei 0 °C im Hagelsturm Feldsalat erntet, ihr wachst mit euren Herausforderungen.

Apropos Salate: es geht in den heimischen Gefilden mit großen Schritten auf das Ende zu und Frankreich steht mit guten Mengen und ordentlichen Qualitäten parat. Ähnlich verhält es sich mit Radieschen, Lauchzwiebeln, Brokkoli und Blumenkohl: alles Auslaufmodelle, die in den nächsten Wochen durch französische oder spanische Ware ersetzt werden. Neue Produkte aus der Region kommen immer weniger hinzu, und diejenigen, die dazukommen sind wie der Stern von Bethlehem. Der Kurs steht ganz klar auf Adventszeit: die hippe Variante des Rosenkohls – Flower Sprouts kommen von Bioland-Hof Allers.

Auch international können wir mit Weihnachtsartikeln auftrumpfen: die Zitrusernte nimmt Fahrt auf. Immer bessere Sorten und jetzt auch die beliebten Clementinen Comune von Biosybaris in den 1,5kg- und 2,3kg Kistchen. Probiert sie unbedingt. Ich war selbst letzte Woche in Kalabrien vor Ort bei der Familie Minisci und durfte die frisch gepflückten Früchte verkosten. Ganz besonders die kleinen Cle-

mentinen kann ich euch ans Herz legen. Sie sind aromatischer, saftiger und süßer als die größeren Kaliber. Die Zitrusfrüchte der Kooperative Biosybaris werden mit so viel Herzblut und Liebe angebaut, geerntet und verarbeitet. Die ausgesprochen köstliche Orange Cara Cara bekommen wir zunächst in kleineren Kalibern. Satsumas, die es schon einige Wochen nicht mehr aus Italien gibt, kommen in einer guten Ausfärbung und tollem Aroma aus Griechenland ins Angebot.

Die spanischen Gemüsegärtner haben auch viel zu tun: Die Nachfrage nach Paprika und Zucchini steigt, während aus den Niederlanden fast keine mehr kommen. Zusätzlich macht in Spanien das relativ warme Wetter den Anbauern zu schaffen, da sich ein Virus, der auch letztes Jahr die Zucchini heimsuchte, unter den Bedingungen gut vermehren kann und die Bestände bedroht.

Ebenfalls aus Italien, genauer gesagt Sizilien, erwarten wir die ersten Orangen Navel der Kooperative L'Arcobaleno. Auch dort war ich letzte Woche vor Ort und durfte Anna Maria und Francesco kennenlernen und ihre Leidenschaft für Orangen erleben. Die beliebten Clementinen Tacle sind wieder verfügbar. Die Kreuzung aus der Halbblutorange Tarocco und einer Clementine vereint die besten Eigenschaften ihrer Eltern. Sie ist für die dunkelrote Färbung, ihren süß-sauren, ausgewogenen Geschmack, ihre Saftigkeit und ihre einfache Schälbarkeit bekannt.

UNSER KÄSE ANGEBOT



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

GASTERGOLD

Dieser Hartkäse aus frischer Rohmilch gewinnt mit zunehmendem Alter an Intensität und Würze. Die goldene bis bräunliche Rinde deutet auf eine gesunde Reifung hin. Der Geschmack ist geprägt von einem dezenten salzigen Grundton, begleitet von, milchigen, blumigen und würzigen Noten, die mit der Zeit harmonisch intensiver werden. Vereinzelt können kleine Löcher auftreten, was dem Käse eine interessante Textur verleiht.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

RACLETTE LOU FESTAIRE (SCHAF)

Der Schaf-Raclette bietet eine einzigartige Textur und ein Aroma, das an den blumigen Duft des Aveyron erinnert. Mit einer Reifezeit von mindestens 6 Wochen entfaltet der Schnittkäse mit Rotkultur eine raffinierte Würze, die voller feiner Aromen ist und durch eine leichte Schaf-Note abgerundet wird. Er legt sich mit seinem feinen Schmelz gerne ins Raclette-Pfännchen und ist auch pur genossen eine Delikatesse. Ein vollmundiger Rotwein oder ein würziges Dunkelbier, unterstreichen die feinen Nuancen dieses außergewöhnlichen Käses.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

BAUERNKÄSE THYMIAN

Das Besondere der Bauernkäse ist, dass sie noch auf traditionelle Weise aus der hofeigenen Rohmilch hergestellt werden. Hier bleibt die gesamte Microbenflora der Milch erhalten und der Käse kann so seinen ganz eigenen Charakter entwickeln. Die Pflanzenarten der Weiden sind für ein kräftiges, würziges und regional typisches Aroma entscheidend. Schnittlauch verleiht dem Bauernkäse eine frische Note die farblich und geschmacklich hervorragend in die Jahreszeit passt.

NEUES AUS UNSEREM SORTIMENT



ZIMT-NUSSKUCHEN
(4 STÜCK)



RAVIOLI IN FEINER TOMATEN-
SAUCE



B*TOFU GERÄUCHERT



OLIVENÖL EXTRA NATIV
DEMETER



GINGER SOUND INGWER-
LIKÖR



BREMER PINKEL (3 STÜCK)

**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN



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
KLICKEN

ENTDECKE DIE NEUE ART ZU KOCHEN!

BIO DEINE
KOCHBOX



www.gemueseabo.com

**SCHUPFNUDELN MIT
GEBRATENEN AUBERGI-
NEN UND SPITZKOHL**



**PORREE-KARTOF-
FEL-RAHMGEMÜSE**



BIO-KOCHBOX FÜR KW 47



HIER
KLICKEN

**BLUMENKOH-
STEAKS MIT
KNUSPERKRUSTE**



**MANGOLD IN
SENFRAHM**





KISTENRÜCKGABE

Wir vermissen unsere Kisten!

Unsere grauen Mehrwegkisten und Kühlboxen sind echte Multitalente: stabil, praktisch – und anscheinend so beliebt, dass manche gar nicht mehr zurückkommen wollen. So sehr wir uns über ihr neues Zuhause freuen würden – wir brauchen sie dringend für unseren Mehrwegkreislauf. Ohne die Kisten wird's nämlich schwierig, all das frische Gemüse sicher zu euch zu bringen.

DARUM UNSERE BITTE:

Schaut doch mal, ob sich bei euch noch ein paar Kisten versteckt haben. Beim nächsten Liefertermin einfach wieder mitgeben – wir freuen uns über jedes „Wiedersehen“! Und wenn ihr in der Kiste ein schwarzes Brett (unseren Kistentrenner) oder Kühlakkus entdeckt habt: Die gehören natürlich auch wieder mit zurück. Die sind zwar unscheinbar, aber für uns im Packbetrieb unverzichtbar.

Vielen Dank fürs Mitmachen im Mehrwegsysteem – gemeinsam vermeiden wir unnötigen Müll und halten unsere Kisten (und Trenner!) fleißig im Umlauf.



„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