

Neuheiten **KW 49**

UNSERE ANGEBOTE VOM 01.12. BIS 05.12.



01.12. - 05.12. WOCHEN-
ANGEBOTE

BIO DAS
GEMÜSE
ABO



„Radieschen können wir euch ab Montag in Demeter-Qualität von Biolatina anbieten, einer kleinen Kooperative, die ihr Gemüse in der Nähe von Rom anbaut.“

Der Frost letztes Wochenende kam heftiger als erwartet – vieles, was im Freiland stand, ist erfroren. Natürlich sind die Lager mit Kohl, Wurzeln und Knollen jeder Art gefüllt, aber bei einigen Produkten ist ein eher spontaner Wechsel angesagt: Endivie und Mangold kommen demnächst aus Italien.

Andere Salate, Koriander und Petersilie kommen auch aus Italien oder Frankreich. Radieschen können wir euch ab Montag in Demeter-Qualität von Biolatina anbieten, einer kleinen Kooperative, die ihr Gemüse in der Nähe von Rom anbaut.

Noch weiter aus dem Süden, von Sizilien, erhalten wir Orangen und Zitrona-Zitronen von der Kooperative L'Arcobaleno. Auch in Spanien kam es zu einem Temperatursturz, wodurch Exoten wie Passionsfrüchte, aber auch Paprika, Gurken und Tomaten langsamer heranreifen.

Bei den Äpfeln gibt Zuwachs im Sortiment, neben der Sorte Lucy Glo, die eine gelb-rosa Schale und rosa-rotes Fruchtfleisch mit sich bringt, erreichen uns auch die Sorten Kissabel Jaune und Kissabel Rouge. Der Kissabel Jaune sieht dem Lucy Glo etwas ähnlich, hat allerdings etwas helleres Fruchtfleisch und eine gelbe Schale. Der Kissabel Rouge hingegen hat eine purpurrote Schale und tiefrotes

Fruchtfleisch. Seine Aromen erinnern an Beeren.

Die leckeren Trauben Crimson aus Italien gehen bedauerlicherweise auf das Saisonende zu. Bis die Traubensaison in Südafrika startet, können wir noch die Wintertraube Aledo anbieten.

Die Blutorangen-Saison geht langsam los. Seit letzter Woche bereichert uns bereits die Halbblut Clementine Tacle und ab Montag erreicht uns die Halbblut Orange Tacle.

Auch bei den Zitronen gibt es weiter Zuwachs: Zum Wochenbeginn treffen voraussichtlich die ersten Meyer-Zitronen aus Spanien bei uns ein. Die Sorte geht auf den amerikanischen Botaniker Frank Nicholas Meyer zurück, der sie bereits 1908 in China entdeckte. Die Meyer-Zitrone gilt wegen ihres milden, weniger sauren und zugleich sehr saftigen Geschmacks als eine der besten Zitronensorten.



Zitronen Meyer

UNSER KÄSE ANGEBOT



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

FEIGEN LENZ

Eine Käsezubereitung der ganz besonderen Art: Diese Spezialität wird aus einem Schnittkäse hergestellt, der während seiner mind. zweiwöchigen Reifezeit einen leicht würzigen Geschmack erhält. Die würzige Komponente des Käses und die Süße der Feigen in Verbindung mit der fruchtigen Schärfe des Senfs ergeben ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis. Nachdem der Feigenkäse ausgereift ist, wird er sorgfältig veredelt. Zum Einen erhält der Käse eine gleichmäßige Bohrung, in welche eine pikant-süße Aprikosen-Senf-Soße injiziert wird. Zum Anderen wird der Käse mit Aprikosensenf bestrichen und mit einem getrockneten Feigendekor belegt. Auf der Feige befindet sich eine zusätzliche Folie, die vor dem Anschneiden entfernt werden muss.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

EDLER WEISSER WALNUSS

Genussvolle Liason von feinem Weichkäse und edlen Walnüssen, ein Flirt für jeden Gaumen.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

HÖHLENKÄSE

Die Kalkhöhle Hjerm wäre das perfekte Räuberversteck... doch hier versteckt die Thise Mejeri ihre Schätze und lässt in dem konstanten Klima der Höhle tolle Käse ausreifen.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

DUNLOP CHEDDAR WHISKEY

Der Käse wird traditionell im Leinentuch gereift und mit Benromach Single Malt Bio-Whisky affinert. Das Leinentuch schützt den Käse vorm Austrocknen, vor Umgebungseinflüssen und konserviert den außergewöhnlichen Geschmack. Diese schon fast vergessene Rarität wurde Mitte der 1980er Jahre von Anne Dorward wiederentdeckt. Der Rest-Alkoholgehalt liegt bei 2%.

ILSEBRIE WINTERZAUBER

Als junger Käse mild-cremig mit feinem Butteraroma und einem samtigen Weißschimmel überzogen. Das Topping besteht aus einer wunderbar duftenden Mischung aus gerösteten Mandeln und weihnachtlichen Gewürzen, als Eye-Catcher kommen noch kleine rote Berberitzen dazu. Mit zunehmender Reife kräftiger im Geschmack.



**ZUM
ANGEBOT**

HIER
KLICKEN

NEUES AUS UNSEREM SORTIMENT



STUTEN CHRISTMAS SPICE



PLÄTZCHEN BACKSET
WEIZENMEHL



SCHWARZE JOHANNISBEERE
SAFT



TK WILDLACHS SPAGHETTI
MSC



BLÄTTERTEIG, FRISCH



DELICETTE OFENKÄSE

**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
KLICKEN

BIO DEINE
KOCHBOX



www.gemueseabo.com

**WIRSING-PASTA MIT
KNUSPERKRUSTE**



HERBSTEINTOPF



BIO-KOCHBOX FÜR KW 49



HIER
KLICKEN

**TOMATEN MIT KAR-
TOFFEL-KNOB-
LAUCH-FÜLLUNG**



**KÜRBIS-WIRSING-
PFANNE**





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

Lieferung nachverfolgen

Jetzt nachschauen, wann deine Kiste geliefert wird!

Ab sofort kannst du deine Lieferung nachverfolgen. Du bekommst am Tag deiner Lieferung automatisch eine E-Mail mit einem Link zugeschickt. Mit Klick auf diesen Link kannst du dann sehen wann deine Kiste bei dir ankommt!