

# Neuheiten **KW 22**

UNSERE ANGEBOTE VOM 27.05-31.05

27.05-31.05 WOCHEN-  
**ANGEBOTE**

**BIO** DAS  
**GEMÜSE**  
**ABO**



# KNOBLAUCH KARTOFFELN RETTICH

"Für alle Pilzliebhaber können wir Pfifferlinge und Steinpilze aus Wildsammlung anbieten."

Unsere regionalen Erzeuger haben dieses Jahr ausnahmsweise mal wieder reichlich Wasser und es kommt richtig Schwung in die regionale und überregionale Ernte.

In der nächsten Woche gibt es frische Frühkartoffeln Finka und jungen Knoblauch im Bund vom LohmannHof. Von der LohmannsHof Gärtnerei bekommen wir zum ersten Mal prächtigen weißen Rettich im Bund, Rucola rundet das Angebot aus Westen ab.

Die Allerfrische bietet uns in der nächsten Woche bereits diverse Salate aus dem Freilandanbau an. Die Erdbeeren aus Otersen bleiben auch weiterhin in bester Qualität im Sortiment. Für alle, die einen Erdbeerkuchen und Marmelade zubereiten wollen, bieten wir die 1 Kilo Körbe preiswert an.

International gibt es ebenfalls leckere Neuigkeiten. Lange fiebern wir ihnen schon entgegen, jetzt endlich kommen sie: die ersten Trauben aus Italien. Zunächst kommen die beliebten Sorten Black Magic und Victoria. Beide Sorten haben schon ordentlich Süße, sind allerdings mit Kernen. Auch wenn viele lieber auf kernlose Trauben zurückgreifen, ist nicht außer Acht zu lassen, dass

Traubenkerne besonders reich an natürlichen Pflanzenstoffen sind, denen eine stark antioxidative, entzündungshemmende, gefäßschützende und regenerative Wirkung zugeschrieben wird.

Unser Steinobst läuft ja jetzt schon seit einem Monat und ganz besonders gefallen uns die Aprikosen. Diese erinnern momentan sehr an die Zucker-Aprikosen aus der Türkei, kleine feste Früchte, die eine ganz besondere Süße haben.

Was gibt es sonst Neues im Obst & Gemüse?

Pak Choy und Kohlrabi wird es in den nächsten Tagen von der Allerfrische geben.

Brokkoli, Blumenkohl und die ersten Kohlsorten wird es ebenso demnächst aus neuer, deutscher Ernte geben.

Für alle Pilzliebhaber können wir Pfifferlinge und Steinpilze aus Wildsammlung anbieten.

# UNSER KÄSE ANGEBOT



**ZUM  
ANGEBOT**

HIER  
KLICKEN

## SOMMERBRIE GARTENTRAUM

Ein genussvoller Streifzug durch die Fülle eines sommerlichen Gartens. Die gelungene Vereinigung einer fein-ausgewogenen Mischung aus Petersilie, Basilikum, Majoran, Liebstöckel, Zwiebeln, Schnittlauch, schwarzem Pfeffer und Karotten in wunderbar rahmigen Käseteig gibt dem Gartentraum sein unvergleichlich kräuterfrisches Aroma.



**ZUM  
ANGEBOT**

HIER  
KLICKEN

## L'AMOUR ROUGE BIERGARTEN

Fruchtige Paprika, aromatischer Kümmel, schwarzer Pfeffer, Zwiebeln und pikanter Knoblauch würzen im ÖMA Biergarten-L'Amour Rouge den rahmigen Käseteig. Die herrliche Kombination der traditionellen Obatzda-Gewürze kommen in dem cremig-sahnigen Rotkultur-Käse aus Bioland-Heumilch wunderbar zur Entfaltung. Unter Schatten spendenden Bäumen im Biergarten lässt sich der schmackhafte Käse zu kräftigem Bauernbrot und kühlem Bier herzhaft genießen.

# NEUES AUS UNSEREM SORTIMENT



BUTTERMILCH  
HIMBEER-ZITRONE



BUTTERMILCH  
ORANGE-MARACUJA



TK FRUCHTEIS FRUIT WAVE  
VEGAN



TK PIZZA DIAVOLO



TK SCHLEMMERFILET  
BROKKOLI KÄSE



PREMIUM  
MEERSALZ GROB

**ZUM  
ANGEBOT**

HIER  
KLICKEN

# Eichblattsalat

## mit Erdbeeren

REZEPT VON HEIDI HANKE

### EICHBLATTSALAT MIT ERDBEEREN

#### ZUTATEN

1 Eichblatt  
150 g Erdbeeren  
50 g Walnüsse

#### Dressing:

1 ausgepresste Zitrone  
2 EL Zucker  
2 EL Rapsöl oder Sonnenblumenöl

#### ZUBEREITUNG

Eichblatt waschen und in gleiche Stücke zupfen und trocknen lassen. Erdbeeren putzen, waschen und halbieren oder vierteln. Die Zutaten für das Dressing gut miteinander verrühren. Salat mit Erdbeeren und Walnüssen mischen und das Dressing unterheben.

HIER  
KLICKEN

**& ZUR KISTE  
HINZUFÜGEN!**





„Wir liefern  
Obst, Gemüse  
& Zukunft.“

**BIO** DAS  
**GEMÜSE**  
**ABO**

**Hast** du Sortimentswünsche  
oder **Anregungen**?

So erreichst du Alamea:



**Das Gemüseabo GmbH**  
**Brocksfeld 7, 27313 Dörverden**

✉ [Alamea.Hogrefe@gemueseabo.com](mailto:Alamea.Hogrefe@gemueseabo.com)

☎ 0 42 34 / 94 25 79 13

📷 Instagram 📘 Facebook

🏠 [www.gemueseabo.com](http://www.gemueseabo.com)