

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,
wir haben zwei neue Brotsorten von der
Mühlenbäckerei Fritz ins Sortiment aufge-
nommen: Das **Dinkel-Chia-Brot** und das
saftige **Wunderbrot**.

AMPERHOF



Kundenbrief 7/2023

Für die kommenden närrischen Tage haben wir ein paar Cocktails zum Feiern



Anders und Søren - zwei Barkeeper mit dem Ziel „ein richtiges Cocktaillerlebnis zu gewährleisten, obwohl kein Barkeeper anwesend ist“, haben die dänische Firma Nohrlund gegründet.

Aus dieser Zusammenarbeit sind unter anderem die fertig-gemixten Cocktails entstanden, die wir seit kurzem im Sortiment haben:

GIN&TONIC



Dieser Long Drink ist bittersüß und erfrischend. Die perfekte Balance aus wildem Wacholder und Zitrus-Noten, kombiniert mit bitterem, prickelnden Tonic Water.

GIN&MANGO SMASH



Ein süßes und außergewöhnliches Getränk mit tropischen Geschmacksnuancen. Eine reife und saftige Mango wird mit sauren Zitrusnoten kombiniert, während der charakteristische Hauch von Wacholder aus dem Gin dem Getränk Tiefe verleiht.

MOJITO



Ein erfrischender Cocktail mit Rum, mit einem prominenten Geschmack von handverlesener Minze und reifer Limette. Serviert auf Eis mit einem Stiel frischer Minze - ein kulinarischer Ausflug in eine Bar in Havanna ...

Kartoffel Aktion



Ein Herz für die tolle Knolle



Bis Ende Februar gibt es für Sie **alle Sorten Kartoffeln** vom **Biolandhof Huber** zum **Aktionspreis**.

Ob Pellkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelsalat oder Reiberdatschi - die Kartoffel ist eine vielseitige Knolle!

Sogar die gesäuberten Schalen von Bio-Kartoffeln lassen sich problemlos frittieren, in der Pfanne braten oder im Ofen rösten. Mit etwas Salz und Gewürzen ergibt das leckere Chips zum Naschen.

Tipp: Leicht verschrumpelte Kartoffeln werden wieder fest, wenn man sie (ungeschält) einige Zeit in eiskaltes Wasser legt.

Brrrr ... frostige Zeiten

Für ausreichend frisches Gemüse ist eine schwierige Zeit angebrochen. Die heimische Lagerware ist langsam aufgebraucht und die Böden sind zu kalt, um neues anzubauen. Bei unseren mediterranen Nachbarn schaut es auch nicht so gut aus. Es herrscht Winter in Südeuropa und das Gemüse braucht länger zum Reifen oder kann wegen hoher Nässe nicht geerntet werden. Es kommt zu ersten Engpässen, wodurch viele Preise wie z.B. bei der Schlangengurke oder anderem Fruchtgemüse enorm gestiegen sind. Diese Situation wird nach Einschätzung unserer Experten bis in den März hineinreichen, bis wieder ausreichend Kulturen gediehen sind und geerntet werden können.

AMPERHOF ÖKOKISTE 100% BIO – FRISCH VOM FELDE IN DIE KÜCHE

Kundentelefon 08142 40879 | amperhof.de
Amperhof Ökokiste GmbH & Co. KG | Neuriesstr. 9 | 85232 Bergkirchen | DE ÖKO 006 | Fax 08142 18854 | info@amperhof.de



Fleisch/Fisch-AKTION für Auslieferung in KW 10

vom 6. März bis 10. März 2023

Bestellschluß: So, 26.2.23

Bitte beachten Sie unseren **Frei-Haus-Betrag** von **25 €**. Darunter berechnen wir eine Liefergebühr von bis zu € 3,90. Wenn Sie nur Fleisch bestellen und der Wert darunter liegt, bitte mit Gemüse, Obst oder anderen Produkten auffüllen

Name, Kundennummer:

Telefon:

Info zum MHD Fleisch bekommen wir zweimal im Aktionszeitraum von unseren Lieferanten angeliefert. Das ist aus logistischen Gründen nicht anders möglich. So kann der Artikel, wenn er bei Ihnen ankommt evtl. nur noch ein paar Tage MHD haben. Sie können also das Fleisch bis zum Verzehr gleich einfrieren oder bis zum MHD das Fleisch sofort verarbeiten.

Spezialitäten von der Biometzgerei Pichler

- | | | | | | | | |
|--------------------------|-----------------------------------|--------------------|------------|--------------------------|------------------------------------|----------------------|-------------|
| <input type="checkbox"/> | Hähnchenbrust „Supreme“ | 2 Stück ca. 350g | € 39,90/kg | <input type="checkbox"/> | Holzfüllersteaks, mariniert | 4 Stück ca. 800g | € 29,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | Hähnchenkeulen „Texas“ | 4 Stück ca. 1 kg | € 17,90/kg | <input type="checkbox"/> | Kasslerlende gekocht, ohne Knochen | 4 Scheiben ca. 400g | € 44,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | Hähnchenbrust „Texas“ | 4 Stück ca. 0,8 kg | € 39,90/kg | <input type="checkbox"/> | Wollwurst | 3 Stck ca. 240g | € 6,50/Pckg |
| <input type="checkbox"/> | Kalbsschnitzel | 2 Stück ca. 300g | € 63,90/kg | <input type="checkbox"/> | Leberknödel | 4 Stck ca. 400g | € 7,49/Pckg |
| <input type="checkbox"/> | Kalbsgulasch | ca. 300g | € 37,90/kg | <input type="checkbox"/> | Semmelknödel | 4 Stck ca. 400g | € 7,49/Pckg |
| | <i>Bioland-Rindfleisch</i> | | | <input type="checkbox"/> | Speckknödel | 4 Stck ca. 400g | € 7,49/Pckg |
| <input type="checkbox"/> | Rindertafelspitz | ca. 1kg | € 27,90/kg | <input type="checkbox"/> | Geflügel nuggets | 200g Packung (10 St) | € 7,29/Pckg |
| <input type="checkbox"/> | Rinderrouladen | 4 Stück ca. 720g | € 37,90/kg | <input type="checkbox"/> | Original italienische Cacciatore | 2 Stück ca. 320g | € 48,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | Rinderbrust - gutes Suppenfleisch | ca. 1kg | € 23,90/kg | | | | |

Spezialitäten von der Klostermetzgerei Plankstetten

- | | | | | | | | |
|--------------------------|--|-----------------------------------|------------|---|--|--------------------|------------|
| <input type="checkbox"/> | 5 kg Rindfleischpaket | Bioland | € 29,90/kg | Feines Lammfleisch aus eigener Herde - Arche Rasse Coburger Fuchs | | | |
| | 2x ca. 1kg Rinderbraten, ca. 0,5kg Gulaschfleisch, ca. 0,5 kg Rindersteaks, ca. 1kg Suppenfleisch m.Knochen, ca. 1 kg Suppenfleisch o. Kn. | | | <input type="checkbox"/> | 4 kg Lammpaket | Bioland | € 39,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | Schweinelenensteaks | 2 Stück, ca. 250g Stück | € 36,90/kg | | Ca. 500g Lammkeule, ca. 500g Lammsteaks a.d.Keule, ca. 500g Lammgulasch, 2x Lammstelzen, ca. 500g Lammkotelett, Lammschulter gerollt, Lammhals gerollt | | |
| <input type="checkbox"/> | Pancetta-Schweinebauch | luftgetrocknet | € 35,90/kg | <input type="checkbox"/> | Lammbraten aus der Keule | ca. 500g | € 53,90/kg |
| | ca. 100g, geschnitten, mit Rosmarin und Knoblauch gewürzt. | | | <input type="checkbox"/> | Lammrücken. ohne Knochen | ca. 300g | € 65,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | Klosterschinken | geräuchert, geschnitten, ca. 100g | € 56,90/kg | <input type="checkbox"/> | Lammgulasch | ca. 500g | € 36,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | Weißweinschinken | luftgetr., geschn., ca. 100g | € 54,90/kg | <input type="checkbox"/> | Lammbratwürstl | 2 Paar, ca. 220g | € 34,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | Pizzaleberkäse | 1 Scheibe, ca. 200g | € 31,90/kg | | rein Lamm, mit mediterr. Kräutern u. Sonnenblumenöl | | |
| | | | | <input type="checkbox"/> | Lammleberkäse | 1 Scheibe ca. 200g | € 28,90/kg |

Spezialitäten vom Geflügelhof Wallner

- | | | | | | | | |
|--------------------------|---|---------------------|------------|--------------------------|-----------------------------|----------------------------|------------|
| <input type="checkbox"/> | Puten-Filetpfanne, mariniert | ca. 500g | € 41,90/kg | <input type="checkbox"/> | Puten-Bärlauchwurst | ca. 150g Stück | € 37,90/kg |
| | aus der Putenbrust, pfannenfertig gewürzt | | | | geschnitten, vakuumiert | | |
| <input type="checkbox"/> | Puten-Leberkäse | 1 Scheibe, ca. 200g | € 26,90/kg | <input type="checkbox"/> | Putenleber | ca. 300g vakuumiert | € 13,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | Puten-Leberkäse bunt | ca. 150g | € 26,90/kg | <input type="checkbox"/> | Puten-Bratwurst, weiß, fein | 12 Stück Packung, ca. 200g | € 34,90/kg |
| | geschnitten, vakuumiert | | | | | | |

NEU Spezialitäten aus der Fischzucht Weldener Wasserwerk



Die Forellen werden im frischen Quellwasser aus dem Voralpenland (Aquakulturbetrieb Weldener Wasserwerk) nach den strengen Richtlinien von Naturland aufgezogen und genauso wie der Biolachs durch die Firma Fischräucherei Schießl in Denklingen in Handarbeit filetiert, geräuchert und verpackt. (Mehr Info auf unserer Website unter „Regionale Erzeuger“.)

- | | | | |
|--------------------------|-------------------------------|---|------------|
| <input type="checkbox"/> | BIO-Regenbogenforelle - Filet | warm geräuchert über Buchenrauch, ca. 170-200g | € 65,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | BIO-Saiblingsfilet | warm geräuchert über Buchenrauch, ca. 170g - 200g | € 69,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | BIO Räucherlachs | 130-150g Seite aus Irland, kalt geräuchert, geschnitten, vakuumiert | € 86,90/kg |

Soweit nicht anders gekennzeichnet handelt es sich bei unseren Produkten um Bio-Produkte gemäß EG-ÖKO-VO DE-ÖKO-006