

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,
auf den Amperhoffeldern wächst und sprießt es:
Gönnen Sie sich einen frisch gepflückten Ringel-
blumenstrauß für Ihr Zuhause - schon die leuchten-
de, sommerliche Farbe allein bringt gute Laune!



Neues von der Frischeliste



Welche Freude - die ersten **Kirschen** vom Bodensee sind da!
Kirschen enthalten Vitamin C und B-Vitamine, z.B. die Folsäure (Vitamin B9).
Folsäure ist essenziell für die Blutbildung und Zellteilung. Darüber hinaus stecken
Kirschen voller Mineralstoffe wie Kalzium, Kalium, Phosphor, Eisen und Magnesium.
Also durchaus ein gesundes „Naschwerk“.

Von unseren europäischen Nachbarpartnern kommen
derzeit der **Zuckermais** und die roten **Weintrauben**.



Wieder da: die leckeren
Snackgurken von Elisa-
beth Hecker.

Gesundes, praktisch zum
Mitnehmen in die Arbeit, in
die Schule und ins Freibad...



Interessant zu wissen ...

Die **Schokoladen** von **fairafric** sind wieder verfügbar, mit
einem neuem Preis. Sicherlich haben Sie bemerkt, dass er
nun deutlich höher ist. Wir haben deshalb beim Hersteller
nachgefragt und erfahren, dass der gesamte Weltmarkt für
Kakao im Wandel ist. Auch andere (Bio-)Schokoladenher-
steller ziehen preislich nach. Das ist auf jeden Fall ein
Grund, genauer hinzuschauen. Fairafric hat einen Blog-
Artikel verfasst und Hintergründe erklärt sowie die Verän-
derungen des Weltmarktpreises zusammengefasst.
Erfahren Sie mehr darüber auf unserer Webseite im Blog.



KÄSE und WEIN des Monats Juni

Sommerbrie Gartentraum ca. 180g Stück 24,90/kg
*Ein Weichkäse mit einer fein-ausgewogenen Kräutermischung,
Zwiebeln und Karotten.*

Maigouda ca. 180g Stück 17,90/kg
Ein typischer Gouda, mild, cremig und frisch im Geschmack.

Sommergouda ca. 180g Stück 23,90/kg
*Feiner Sommerkäse mit Meersalz, Senfsaat, Meerrettichgemüse,
Dillspitzen, Kornblume.*

Aurora Gold Jersey ca. 180g Stück 20,90/kg
*Aus der gehaltvollen Milch der Jersey Kühe hergestellt. Ein herrlich
sahniger, pikanter Käse.*

Rigatino ca. 180g Stück 23,90/kg
*Ein typisch südtalienischer Hartkäse aus Kuhmilch, min-
destens 3 Monate gereift.*

Zieggouda ca. 150g Stück 22,90/kg
Milder, feiner und leicht milchsäuerlicher Zieggouda

Eine Empfehlung unseres regionalen Weinhändlers:

Sora Loc 0,75l Flasche 7,39/Fl
Ein erfrischender Prosecco Frizzante aus Veneto.

Sangiovese I.G.T. 0,75l Flasche 5,89/Flasche
Ein vollmundiger und fruchtiger Rotwein aus Italien.

AMPERHOF ÖKOKISTE 100% BIO – FRISCH VOM FELD 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 28

vom 8. Juli bis 12. Juli 2024

Bestellschluss: So., 23. Juni 24

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:

Spezialitäten von der Klostermetzgerei Plankstetten



Die Schlachttiere werden nach Bioland-Richtlinien in Offenfrontställen gehalten und mit hofeigenem Futter gefüttert, z.B. mit Eiweißfrüchten wie Erbsen oder Ackerbohnen aus eigener Produktion, keinem Soja und keinem Kartoffeleiweiß. Die Fleisch- und Wurstwaren der Klostermetzgerei werden im traditionellen Warmfleischverfahren hergestellt. Die traditionell handwerkliche Herstellung lässt die Produkte zart und aromatisch werden. Gewürzt wird mit frischen Kräutern aus der Klostersgärtnerei, wertvollen Biogewürzen und Bickelbacher Steinsalz.

- 5 kg Rindfleischpaket** € 29,90/kg
2x ca. 1kg Rinderbraten, ca. 0,5kg Gulaschfleisch, ca. 0,5 kg Rindersteaks, ca. 1kg Suppenfleisch mit Knochen, ca. 1 kg Suppenfleisch ohne Knochen
- Roastbeef, mariniert 4 Scheiben** Ochsenfleisch vom Klostergut, ca. 400g € 69,90/kg
- 5 kg Lammpaket** € 40,90/kg
2x ca. 500g Lammkeule, 1x ca. 500g Lammsteaks a. d. Keule, 2x ca. 500g Lammgulasch, 2x Lammstelzen, ca. 500g Lammkotelett, Lammhals gerollt, Lammschulter gerollt,
- Lammgulasch, natur** vom Coburger Fuchs, ca. 500g € 35,90/kg
- Lammbratwürstl** rein Lamm, mit mediterranen Kräutern und Sonnenblumenöl, 2 Paar, ca. 250g € 27,90/kg
- Lammknacker** Lamm/Rind, mit Rosmarin, 4 Stück, ca. 200g € 34,90/kg
- Kammsteaks vom Schwein, mariniert** 2 Stück, ca. 300g € 27,90/kg
- Schweineschnitzel aus der Unterschale** 4 Stück, ca. 300g € 32,90/kg
- Schweinebauchscheiben, mariniert** zum Grillen, 4 Stück, ca. 400g € 27,90/kg
- Wammerl, geräuchert** ca. 300g Stück - geräucherter Schweinebauch € 32,90/kg
- Bärlauchbratwürstl** rein Schwein, mit frischem Bärlauch, 2 Paar, ca. 200g € 31,90/kg
- Bärlauchleberkäse** rein Schwein, mit frischem Bärlauch, 1 Brotzeitscheibe, ca. 200g € 33,90/kg
- Zwiebelleberkäse** rein Schwein, mit vielen Röstzwiebeln, 1 Brotzeitscheibe, ca. 200g € 21,90/kg
- Zwiebelbratwürstl** Schwein/Rind, 4 Stück, ca. 250g € 27,90/kg
- Pizzaleberkäse** Schwein/Rind, 1 Brotzeitscheibe, ca. 200g € 29,90/kg
- Fenchel-Anis-Knacker** rein Schwein, 6 Stück, ca. 180g € 38,90/kg
- Pfefferbeißer** rein Schwein, Minisalami, 4 Stück, ca. 200g € 36,90/kg
- Chorizo** Wurst nach spanischer Art im Ring, ca. 200g € 39,90/kg
- Rosmarinschinken** Schweineschinken, gegart, geschnitten, ca. 100g € 61,90/kg

Aus der Fischzucht Weldener Wasserwerk und Fischräucherei Schießl



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“.)

- BIO-Regenbogenforellenfilet** € 65,90/kg
warm geräuchert über Buchenrauch, ca. 170-200g
- BIO-Saiblingsfilet** € 69,90/kg
warm geräuchert über Buchenrauch, ca. 170g-200g
- BIO Räucherlachs** 130-150g Seite € 86,90/kg
aus Irland, kalt geräuchert, geschnitten, vakuumiert