

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,
sollte Ihr Urlaub schon vorbei sein, können Sie
noch geschmackliche Erinnerungen in die heimi-
sche Küche bringen. Stöbern Sie in den Themen-
welten in unserem Shop ...

AMPERHOF



Kundenbrief 35/24

KÄSE des Monats September

Heu-Bergkäse ca. 180g Stück

Hartkäse 50% F.i.T., Rohmilch, mLab
In der Zillertaler Heumilch Sennerei ist das
Streben nach höchster Produktqualität eng
verbunden mit dem Wohlergehen der Heimat,
dem schönen Zillertal. Das schmeckt man
auch in diesem kräftig, aromatischen Berg-
käse mit essbarer Rinde.



€ 20,90/kg

Schafbergkäse ca. 180g Stück

Schnittkäse 50% F.i.T. pasteurisiert, KLab
Ein goldgelber Schafkäse aus den All-
gäuer Bergen. Der Käse schmeckt nach
den würzigen Aromen der kräftigen Berg-
wiesen und bekommt mit zunehmender
Reifung eine pikant-nussige Note. Die Heu-
milch kommt von Schafen der Rasse Lacaune.



€ 36,90/kg

Midsommerkäse ca. 180g Stück

Schnittkäse 50% F.i.T., pasteurisiert, mLab
Immer zur Sommersonnwende im Vorjahr
entsteht in der dänischen Thise Meierei
ein Käse, der sich durch seine schöne Ho-
mogenität und eine angenehme Würze
auszeichnet. 11 Monate gereift.



€ 23,90/kg

Oktoberfest-Käse ca. 180g Stück

Schnittkäse 60% F. i.T. pasteurisiert, mLab
Aus Allgäuer Milch, mit Rotkulturen ver-
edelt. Hervorragend zu frischem Rettich,
knusprigen Brezn und zünftigem Bier.
Schmackhaft, boarisch, guat.



€ 26,90/kg

Herbstbrie mit Kürbiskernen ca. 180g Stück

Weichkäse 50% F.i.T., pasteurisiert, mLab
Der angenehm nussige Kürbiskern-
Geschmack verbindet sich harmo-
nisch mit dem rahmigen Schmelz des
mild-gereiften Weichkäses.



€ 23,90/kg

Haben Sie schon entdeckt?



Rote und blaue Kartoffeln in je 1kg Packung aus Schroben-
hausen von Alexander Fuchs.

Kartoffel **Heiderot** - festkochend, mit roter Schale und rosa
Fleisch. Eine ovale Knolle, kräftig im Geschmack, geeignet
als Salat-, Salz- und Bratkartoffel.

Kartoffel **Purple Rain** - vorwiegend festkochend, mit blauer
Schale und lila Fleisch. Milder, cremiger Geschmack, geeignet als Salat-, Salz- und
Püreekartoffel.

Greifen Sie zu, solange der Vorrat reicht und bringen etwas Farbe auf den Tisch!



Snackgemüse - Schale 250g
von Elisabeth Hecker

Regionale Minigurken,
Datterinos und Mini-
paprikas - eine tolle
Mischung zum "Zwi-
schendurch-Naschen"

Pimientos de Padron - 125g



Kleine, grüne Brat-
paprika mit einer wei-
chen, dünnen Schale.
Ideal zum Grillen - mit
Olivenöl, Salz und Knob-
lauch eine Delikatesse.

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 39

vom 23. bis 28. September 2024

Bestellschluss: So., 8. September 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 Klostergärtnerei, wertvollen Biogewürzen und Bickelbacher Steinsalz.

- | | | |
|--|------------|--|
| <input type="checkbox"/> 5 kg Rindfleischpaket
2x ca.1kg Rinderbraten, ca. 0,5kg Gulaschfleisch,
ca. 0,5 kg Rindersteaks, ca. 1kg Suppenfleisch
mit Knochen, ca. 1 kg Suppenfleisch ohne Knochen | € 29,90/kg | Feines Lammfleisch - Arche Rasse Coburger Fuchs |
| <input type="checkbox"/> Rinderbraten aus der Keule ca. 500g | € 39,90/kg | <input type="checkbox"/> 5 kg Lammpaket € 40,90/kg
ca. 2x500g Lammkeule, ca. 500g Lammsteaks
aus der Keule, ca. 2x500g Lammgulasch, 2x
Lammstelzen, ca. 500g Lammkotelett, Lamm-
schulter gerollt, Lammhals gerollt |
| <input type="checkbox"/> Rinderrouladen 2 Stück ca. 300g | € 45,90/kg | <input type="checkbox"/> Lammschulter, gerollt ca. 900g € 48,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Roastbeefsteaks, mariniert 4 Stück ca. 400g | € 69,90/kg | <input type="checkbox"/> Lammgulasch ca. 500g € 35,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Schweineschnitzel 2 Stück, ca.300g | € 32,90/kg | <input type="checkbox"/> Lammbratwürstl 2 Paar, ca. 220g € 27,90/kg
rein Lamm, mit mediterr. Kräutern u. Sonnenblumenöl |
| <input type="checkbox"/> Gyros vom Schwein ca. 500g | € 40,90/kg | <input type="checkbox"/> Lammknacker 4 Stück ca. 200g € 34,90/kg
Lamm/Rind mit Rosmarin |
| <input type="checkbox"/> Schweinebauchscheiben, mariniert
4 Scheiben, ca. 400g | € 26,90/kg | <input type="checkbox"/> Fitnessleberkäse, rein Pute € 32,90/kg
mit Petersilie, Pistazien, Karotten, Leinsamen
1 Scheibe, ca. 200g |
| <input type="checkbox"/> Schweinekammsteaks, mariniert
2 Stück, ca. 300g | € 33,90/kg | <input type="checkbox"/> Pizzaleberkäse 1 Scheibe, ca. 200g € 31,90/kg
Schwein/Rind mit Salami und Emmentaler |
| <input type="checkbox"/> Schweinekammsteaks, natur
2 Stück, ca. 300g | € 29,90/kg | <input type="checkbox"/> Zwiebelleberkäse 1 Scheibe, ca. 200g € 21,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Wammerl, geräuchert ca. 300g Stück | € 32,90/kg | <input type="checkbox"/> Bärlauchleberkäse 1 Scheibe, ca. 200g € 33,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Rosmarinschinken, geschnitten ca. 100g | € 62,90/kg | <input type="checkbox"/> Zwiebelbratwurst 4 Stück, ca. 250g € 26,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Anis-Fenchel-Knacker 6 Stück ca. 125g | € 38,90/kg | <input type="checkbox"/> Bärlauchbratwurst 4 Stück, ca. 200g € 31,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Pfefferbeißer 4 Stück, ca. 140g | € 36,90/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“.)

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