

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,
so langsam wächst die Apfelveielfalt wieder. Die neue Ernte vom Bodensee beglückt uns jetzt mit Elstar, Deljonka, Delbar Estival, Gala und dem beliebten Santana, den auch Allergiker vertragen ...

AMPERHOF



Kundenbrief 36/24

NEUES von der Frischeliste



Regionale Physalis von unserem Partnergärtner Laurer

Physalis - jede Beere eine Überraschung - Umhüllt von papierartigen Blättern strömt diese kirschgroße, orangene Frucht einen verführerischen Duft aus. Sie schmeckt nach einer Mischung aus Ananas, Maracuja und Stachelbeere und macht auch als Deko auf jedem Getränk oder jeder Süßspeise Eindruck ...

Ebenfalls regional - Zitronengras im Bund von Alexander Fuchs

Zitronengras - unentbehrlich in der asiatischen Küche. Es schmeckt kräftig und frisch nach Zitronen und hat eine feine Bitternote. Das regionale Zitronengras besteht aus Blättern im Bund, diese sollen aromatischer als der bekanntere Stengel sein. Unser regionaler Erzeuger rät, die Blätter zum Kochen ins Gericht zu geben und zum Schluss wieder zu entfernen. So bleiben die ätherischen Öle und der intensiv zitronige Geschmack erhalten.



KÄSE des Monats September

Heu-Bergkäse ca. 180g Stück € 20,90/kg

Aus Zillertaler Heumilch/Rohmilch gekäst, kräftig, aromatischer Bergkäse mit essbarer Rinde.

Schafbergkäse ca. 180g Stück € 36,90/kg

Ein goldgelber Schafkäse aus den Allgäuer Bergen. Schmeckt nach den würzigen Aromen der kräftigen Bergwiesen und bekommt mit zunehmender Reifung eine pikant-nussige Note.

Midsommerkäse ca. 180g Stück € 23,90/kg

Immer zur Sommersonnwende im Vorjahr gekäst, 11 Monate gereift, mit einer angenehmen Würze.

Oktoberfest-Käse ca. 180g Stück € 26,90/kg

Aus Allgäuer Milch, mit Rotkulturen veredelt. Hervorragend zu frischem Rettich, knusprigen Brezn und zünftigem Bier. Schmackhaft, boarisch, guat.

Herbstbrie mit Kürbiskernen ca. 180g Stück € 23,90/kg

Nussiger Kürbiskern-Geschmack verbindet sich harmonisch mit dem rahmigen Schmelz des mild-gereiften Weichkäses.



Für Ihren Terminkalender

Mittwoch 18.09.2024, 18 - 21 Uhr



Anmeldeschluss:
13. September 24

KOCHKURS - Mediterrane Küche - Gesundheitsvorsorge mit Genuss

Nicht Pizza und Pasta, sondern die ursprüngliche mediterrane Küche - pflanzenbasiert und vollwertig - zählt zu den gesündesten der Welt. Jetzt gibt es mediterranes Gemüse in Hülle und Fülle, auch in unseren Breitengraden. Das ist die Gelegenheit, ihre Frische für die mediterrane Küche zu nutzen. So bleiben die Nährstoffe des Gemüses erhalten und tun Ihnen besonders gut. Noch mehr Wissenswertes erfahren Sie von den Ernährungsberaterinnen Christine und Irene.

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 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, Lammschulter 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 |