



KUNDENBRIEF

Ein Service Ihrer **ÖKOKISTE**

ANGEBOTE DER WOCHE

Gültig bis 21.7.18



2,89

€/ 100 g
28,90 / 1kg

Käse der Woche: Gute Laune Käse

Art-Nr. 5526

Dieser Käse wird mit vielen Kräutern zu einem Schmaus. Ringelblume, Rosenblätter und Kornblume machen ihn auch für das Auge zu einem Hochgenuss.
50 % Fett i. Tr. – Deutschland

NEU IM
SORTIMENT



3,99

€/ 200 g

Vegane Merguez

Art-Nr. 5237

Die Merguez auch als vegane Variante! Diese nordafrikanische Wurstspezialität schmeckt traditionell schön scharf und würzig. Für exotisch-feuriges Grillvergnügen oder als herzhaftes Einlage im Eintopf oder Auflauf - vielseitig zu verwenden. 200 g



HALLO KISTENLIEBHABER !

Viele unserer Kunden beziehen regelmäßig ein Käsepaket und erleben Abwechslung in der Käseglocke, ohne sich um etwas kümmern zu müssen. Sie finden hier im Kundenbrief immer den Käse der Woche (siehe links).

Dieser Käse ist Bestandteil der verschiedenen Käsepakete: Einerlei: ein Stück Käse; Zweierlei: zwei Stück Käse; Dreierlei; Viererlei... usw. Genau wie den Inhalt der verschiedenen Ökokisten, kreieren wir die Käsepakete der Saison entsprechend: wir kümmern uns um eine schmackhafte Zusammenstellung und schicken Ihnen den Vorschlag per E-Mail.

Probieren Sie es mit einem Käsepaket Ihrer Wahl. Der im Kundenbrief angebotene Käse der Woche bezieht sich übrigens auf die folgende Woche. Wenn Sie den Kundenbrief erhalten und Ihnen beim Anblick des Käses das Wasser im Mund zusammenläuft, können Sie diesen einfach mit der nächsten Kiste bestellen. Wie finden Sie das?

Ferdinand Pletz

Ihr Ferdinand Pletz

HAUSHÜTERKISTE



Verschenken Sie die Ökokiste an den Freund oder Verwandten, der während Ihrem Urlaub das Haus hütet. Sprechen Sie uns an!

Redaktionelle Korrektur des letzten Kundenbriefes und des Montagsbriefs auf der Rückseite Ihrer Rechnung; der Preis für Raritas-Tomaten (500 g) beträgt 4,20 €.

regionaler Bio-Lieferdienst

ÖKOKISTE

BRINGT BIO INS HAUS



Beste BIO-Qualität - für Sie zertifiziert.

Unser Unternehmen ist BIO-Zertifiziert durch DE-ÖKO-037

DIESEN MONAT FÜR SIE IM ANGEBOT

Getrocknete Tomaten

Art-Nr. 7203
Gesalzen und Sonnengetrocknet. 100 g.

statt 2,89
2,59
€/100 g



Gültig bis 4.8.18



Olivenöl Hamalakis 6,79
Art-Nr. 7116 € / 250 ml

Bio-Olivenöl aus kleinbäuerlicher Landwirtschaft auf Kreta, ohne weitere Umwege vom Erzeuger bezogen. 250 ml.



Saison-Limonade now Paradise mint

Art-Nr. 8143

Paradiesische Sommer-Erfrischung mit der Süße einer reifen Ananas, der prickelnden Säure der Limette und dem erfrischenden Kick der Pfefferminze. Naturtrüb - Bitte vor Genuss vorsichtig schütteln.



0,99
€/250 ml



Dark Chocolate with Sea Salt & Caramel

Art-Nr. 7616

Für den extra knäckigen Biss sind die Saaten, die beim Bäckerhäcke verwendet werden, nicht nur aufgestreut sondern, um noch mehr Aroma und Knusprigkeit zu erlangen, zusätzlich in den Teig eingebacken. 80 g

statt 3,49
3,29
€/80 g



1,79
€/200 ml

Kokos Cuisine

Art-Nr. 5246

Die Sahne-Alternative auf Basis von Kokos ist besonders gut zum Kochen und Backen geeignet. Mit ihr lassen sich Saucen, Suppen, Gratins, Teigwaren und Kuchen verfeinern — außerdem rundet sie Gemüsegerichte oder Desserts ab und verleiht Kaffee ein tolles Aroma. 200 ml.

REZEPT-TIPP

Zucchini-Spaghetti

Zutaten:

| | | | |
|------|------------------|-------|-------------|
| 1 | Zucchini | 2 | Tomaten |
| 2 EL | Mineralwasser | 3 EL | Tomatenmark |
| 1 TL | Frischkäse | etwas | Olivenöl |
| | Salz und Pfeffer | | Kräuter |

Die Zucchini schälen und anschließend mit einem Schälmesser in Streifen schneiden (wie Spaghetti oder Bandnudeln). Die Zucchini in etwas Olivenöl anbraten. Inzwischen die Tomaten klein schneiden und dazugeben. Dann das Wasser hinzufügen. Tomatenmark und Frischkäse dazugeben. Salzen, pfeffern und die Kräuter hinzufügen. Noch ein wenig köcheln lassen, dann servieren. Guten Appetit!



1,59
€/500 g

Spaghetti hell
Art-Nr. 6720

demeter
**RARITÄTEN
GÄRTNEREI**
Veit Plietz



DER PROFI RÄT

Tomaten ausgeizen



Die meisten Tomaten wachsen schnell und dicht. Rechtzeitiges Ausgeizen fördert die Gesundheit und eine schöne Fruchtbildung.

Entfernen Sie vornehmlich bei Stabtomaten die Geiztriebe mindestens einmal pro Woche aus den Blattachsen, solange sie noch zart sind.

Ziehen Sie maximal zwei Haupttriebe pro Pflanze, damit die Tomate noch genügend Energie in die Fruchtbildung legen kann. So kann die Tomate die übrigen Triebe optimal versorgen.

