



KUNDENBRIEF

Ein Service Ihrer **ÖKOKISTE**

ANGEBOTE DER WOCHE

Gültig bis 4.8.18

Käse der Woche: Wildblumenkäse

Art-Nr. 5518

Ein für das Allgäu typischer Bauernkäse, der aus hochwertiger tagesfrischer Bio-Heumilch hergestellt wird. Die Biomilch stammt von Bauernhöfen, die ihre Betriebe nach den Richtlinien des Bioland Verbandes führen.

Allgäu, min. 50 % Fett i. Tr.



2,95

€ / 100 g
29,50 / 1kg

Samba Haselnuss

Art-Nr. 6950

Als Brotaufstrich, zum Herstellen von Süßspeisen, als Gebäckfüllung oder als ‚Praline‘ einfach pur aus dem Glas genascht! 45 % aromatisch geröstete Haselnüsse lassen das Herz eines jeden Nuss-Fans höher schlagen. Zusammen mit edlem Kakao, Allgäuer Vollmilch und wertvollem Rapadura Vollrohrzucker werden sie zum zart schmelzenden Samba verarbeitet. 250 g



4,99

€ / 250 g

HALLO KISTENLIEBHABER !

Sichern Sie sich jetzt einen der begehrten Plätze für die Tomatenverkostung am Samstag, den 18.08.2018!

Aufgrund der hohen Nachfrage führen wir seit mehreren Jahren zwei Veranstaltungen an einem Tag durch. Die erste Veranstaltung von 10 bis 12 Uhr ist fast ausgebucht, bei der zweiten Veranstaltung von 15 bis 17 Uhr sind noch mehr Plätze verfügbar, die aber schnell vergriffen sein werden.

Was Sie auf der Tomatenverkostung erwartet? Sie erfahren an diesem Tag aus erster Hand, was die Tomate so besonders macht, warum wir sie lieben und wie der Anbau von 300 Sorten vonstatten geht. Veit Plietz führt Sie durch unsere Lieblingskultur, gibt allerlei Anbau-Tipps und sein Wissen weiter. Die anschließende Verkostung der bunten Sorten-Vielfalt stellt den Höhepunkt dar. Dieser Tag ist genau das Richtige für alle Feinschmecker und Hobby-Gärtner!

18,- € p. P. gegen Vorkasse, Anmeldung erforderlich, beschränkte Teilnehmerzahl

Ferdinand Plietz

Ihr Ferdinand Plietz

HAUSHÜTERKISTE



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



DIESEN MONAT FÜR SIE IM ANGEBOT

Gültig bis 4.8.18



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.
250 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.
200 ml.

1,79 € / 200 ml



statt 2,89

2,59

€/ 100 g

Getrocknete Tomaten

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



Dark Chocolate with Sea Salt & Caramel

Art-Nr. 7616
Für den extra knäckigen Biss sind die Saaten, die beim Bäckerkäcke 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



Olivienöl Hamalakis

Art-Nr. 7116
Bio-Olivienöl aus kleinbäuerlicher Landwirtschaft auf Kreta, ohne weitere Umwege vom Erzeuger bezogen. 250 ml.

6,79 € / 250 ml

REZEPT-TIPP

Paprika-Reispfanne mit Joghurtsauce

Zutaten:

2 Tassen	Reis	4 Tassen	Gemüsebrühe
je 2 Zehen	Zwiebel/Knoblauch	1	Chilischote
3 EL	Tomatenmark	2 TL	Paprikapulver
3	Paprikaschoten	1 handvoll	Kräuter
300 g	Joghurt	2 Zehen	Knoblauch

Den Reis in der Gemüsebrühe garen. Chilischote hacken, Paprikaschoten würfeln. Zwiebeln würfeln und in einer Pfanne dünsten. Gepressten Knoblauch, Chilischote und Tomatenmark hinzugeben. Die Paprikawürfel in die Pfanne geben und anbraten. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Den Reis hinzugeben, untermengen und heiß werden lassen. Die Kräuter hacken und untermischen. Joghurt und gepressten Knoblauch verrühren, abschmecken. Den Reis mit einem Klecks von der Joghurtsauce servieren. Lassen

Sie es sich schmecken!

Tomatenmark
Art-Nr. 7276



1,49 € / 200 g



RARITÄTEN GÄRTNEREI Veit Plietz

DER PROFI RÄT

Lavendel zurückschneiden

Wenn der Lavendel zwischen Ende Juli und Anfang August zu verblühen beginnt, ist der beste Zeitpunkt für das Zurückschneiden der Pflanze.

Den frischen Sommer-Austrieb lassen Sie stehen, die verholzten Triebe darüber entfernen Sie mit einer kleinen Gartenschere.

Das Abgeschnittene können Sie trocknen und in Duftsäcke gefüllt in Ihrer Wohnung verteilen, damit sich der typische Lavendelduft verbreitet.