



KUNDENBRIEF

Ein Service Ihrer **ÖKOKISTE**

ANGEBOTE DER WOCHE

Gültig bis 8.9.18

Käse der Woche: Cerrón Rosa Pfeffer Art-Nr. 5527

Milder, junger Schaffkäse mit pfeffriger Geschmacksnuance durch die ganzen Körner Rosa Pfeffer im Teig. Spanien, min. 50 % Fett i. Tr.



3,99

€/ 100 g
39,90 / 1kg

Reis Tricolore Felicia Bio

Art-Nr. 6755

Für den natürlichen und typischen Geschmack sowie die intensive Farbe der Felicia Bio Reis Tricolore Pasta werden Tomaten und Spinat verwendet. Die schonende Verarbeitung der Rohstoffe erhält die wertvollen Inhaltsstoffe und macht die Pasta besonders fein und wohlschmeckend. 500 g



3,99

€/ 500 g



HALLO KISTENLIEBHABER !

Die Sommerferien neigen sich dem Ende entgegen und waren wieder viel zu schnell vorüber, oder? In diesen Wochen bieten wir Ihren Kindern wieder die Chance, sich ein paar Euro nebenbei zu verdienen.

Die Aufgabe ist einfach: wir möchten, dass Flyer für uns verteilt werden. Bitte kontaktieren Sie uns bei Interesse telefonisch. Wir vereinbaren das Gebiet für die Verteilung und lassen Ihnen die Flyer zukommen. Die Kinder können sich die Zeit weitgehend frei einteilen und im Freien das schöne Wetter genießen.



HOFFEST AM 16.09.

Haben Sie sich unser Hoffest am 16.09.2018 vorgemerkt?

Wir freuen uns auf Ihr Kommen und können Ihnen versichern, dass es ein schöner Tag mit Ihrer Ökokiste wird. Das Programm bietet für jeden etwas. Weitersagen erlaubt :)

Ferdinand Pletz
Ihr Ferdinand Pletz

! KOMMEN UND MITFEIERN !

Hoffest am 16.09.2018, 10 bis 17 Uhr

In der Gärtnerei, Am See 9, 97359 Schwarzach



Führungen, Essen, Trinken,
bunt gemischte Aussteller,
Kinder-Bespaßung, Live-Musik



regionaler Bio-Lieferdienst

ÖKOKISTE

BRINGT BIO INS HAUS



Beste BIO-Qualität - für Sie zertifiziert.

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

MITTELMEER-WOCHEN ... für Urlaubsgefühle zu Hause!



Oliven-Mix, gekräutert

Art-Nr. 7212
kalt verarbeitet, nicht erhitzt, bissfest.
Griechenland/Spanien, 150 g

4,39 € / 150 g



Wegen großer Nachfrage verlängert bis 8.9.18



Weinblätter mit Reis

Art-Nr. 7201
Saftig-frische Spezialität der orientalischen Küche - Die zarten Weinblätter werden von Hand mit Reis und Gewürzen befüllt und in Olivenöl eingelegt. Traditionell als kalte Vorspeise, ideal auch zum Schlemmen zwischendurch oder als herzhafter Snack. **Türkei, 280 g**

statt 3,99

3,89 € / 280 g



2,99 € / 180 g

Griechischer Schafsfeta

Art-Nr. 5859
Lecker zu Salat und Olivenöl.
Griechenland, 180 g

Weisswein Michele

Art-Nr. 8216

San Isidro kann auf mehr als 50 Jahre Erfahrung im Weinbau zurückblicken und gehört zu den größten ökologischen Weinproduzenten in Spanien. Feiner Duft nach gelben Sommerfrüchten: Zarte Birne, Mirabelle mit einem Touch Exotik. Milde Säure. Begleitet Spargelgerichte, knackige Salate, helles gebratenes Fleisch.

Spanien, 1 l



3,99 € / 1 l

Olivenöl Kapantaidakis

Art-Nr. 7113

Bio-Olivenöl aus kleinbäuerlicher Landwirtschaft auf Kreta, ohne weitere Umwege vom Erzeuger bezogen. Hervorragend zu warmen Gerichten mit milden Gemüsen wie Aubergine, Zucchini und kalt zu Salaten oder einfach mit Brot. **Griechenland, 500 ml**



11,95 € / 500 ml



Erdnüsse geröstet

Art-Nr. 771
Besonders lecker! Der ideale Snack zu Ouzo etc. **Ägypten, 250 g**



3,99 € / 250 g



REZEPT-TIPP

Gefüllte Zucchini

Zutaten:

2	Zucchini	2	Zwiebeln, gehackt
2 EL	Öl	2 EL	Mehl
300 ml	Brühe	1/2 Becher	Creme Fraiche
400 g	Hackfleisch	3 EL	Semmelbrösel
1	Ei		

Zucchini waschen und längs halbieren, Fruchtfleisch herauslösen und kleinhacken. Zucchini leicht salzen. Aus Hackfleisch, Semmelbröseln, 1 gehackten Zwiebel, Ei, Pfeffer und Salz einen Fleischteig herstellen. Öl in einem Topf erwärmen, die zweite Zwiebel und das gehackte Zucchini-Fruchtfleisch mit in den Topf geben und anschwitzen. Das Mehl darüberstreuen und mit der Brühe aufgießen, köcheln lassen, dann Creme Fraiche unterrühren. Fleischteig in Zucchini füllen und in eine Auflaufform legen. Soße darüber gießen und im Backofen bei 200 °C ca. 20 - 30 Minuten garen. Dazu passen Salzkartoffeln. Guten Appetit!

Creme Fraiche
Art-Nr. 5035

0,89 € / 150 g



demeter
RARITÄTEN GÄRTNEREI
Veit Plietz

DER PROFIRÄT

September ist Zwiebelmonat

Im September können Zwiebeln und Knollen gesetzt werden. Dabei ist die richtige Wahl des Standorts entscheidend.

Wichtig ist vor allem der Lichtbedarf, der zumeist auf dem Etikett der Stecklinge dargestellt ist. Ein weißer Kreis bedeutet volle Sonne, ein schwarzer Kreis bedeutet Schatten. Bei Halbschatten wird der Kreis entsprechend durch einen schwarzen und einen weißen Halbkreis gebildet.

Die Pflanzen danken die richtige Standortwahl mit problemlosem Wachstum und reichlicher Blüte.

