



KUNDENBRIEF

Ein Service Ihrer **ÖKOKISTE**

ANGEBOTE DER WOCHE

Gültig bis 22.12.18

Käse der Woche: DeJonker Rucola-Pinienkerne

Art.-Nr. 5796

Die Milch der 250 Kühe des Anwesens, die den ganzen Sommer Freilauf genießen, und die langjährige Erfahrung des Käsemeisters Marc Knaap sorgen dafür, dass die Käse ihren tollen Geschmack erhalten. Dabei legen sie seit jeher großen Wert auf biologische Landwirtschaft und einen respektvollen Umgang mit der Natur.

Niederlande 48 % i. Tr.



2,69
€/ 100 g
26,90 / 1 kg



Krunchy Zartbitter Nuss

Art.-Nr. 6413



5,99
€/ 500 ml
1,20 / 100 ml

Hochedle Zartbitterschokolade und geröstete Haselnusshälften verleihen dieser Krunchy-Variante einen ganz besonderen Geschmack! Milchfrei gebacken. 500 ml

HALLO KISTENLIEBHABER !

Das Weihnachtsfest rückt in großen Schritten näher. Letzte Woche fanden viele von Ihnen noch einmal das Weihnachtsangebot in der Kiste. Brauchen Sie noch etwas für ein rundum gelungenes Weihnachtsfest? Bitte zögern Sie nicht, Ihre Wünsche zu äußern!

Einen Atlantik-Lachs (Art.-Nr. 7571, 7,69 €/100 g) können Sie mit einem Vorlauf von einer Woche vorbestellen. Alle regionalen Spezialitäten wie Quittensecco (Art.-Nr. 8321), die Honig-Kollektionen (Art.-Nr. 8687, 8688, 8689), Glühwein (Art.-Nr. 8650) etc. sind weiterhin verfügbar.



Die Zeit zwischen den Jahren verbringen wir mit unserer Familie. Wir machen Betriebsurlaub von 24.12.18 bis einschließlich 01.01.19. Am 03.01.19 erhalten Mittwoch-Kunden die erste Kiste.

Ferdinand Plietz
Ihr Ferdinand Plietz



BETRIEBSURLAUB

Vom 24.12.18 bis einschließlich 01.01.19.

In der ersten Kalenderwoche 2019 entfällt die Lieferung für Dienstagkunden.

Zwischen Donnerstag und Samstag erhalten alle Mittwoch- bis Freitagkunden Ihre Kiste mit einem Tag Versatz.

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

benecos Naturkosmetik-Set

for men only Art.-Nr. 8671

Der ultimative Frischekick zum Durchstarten mit Eisenkraut, Holundersaft und Power aus 7 erlesenen Bio-Extrakten. 250 ml



statt 10,99

8,99

€/ 250 ml

Chokolade und Love Geschenkdose Sea Salt

Art.-Nr. 7625

Die Geschenkdose Sea Salt enthält die Sorten Rich Dark, Orange und Sea Salt. Butter aus kontrolliert biologischem Anbau. 165 g Dose



11,99

€/ Dose



Gültig bis 22.12.18

Familienpunsch

Art.-Nr. 8654

Diese wohlschmeckende Mischung aus naturtrübem Apfelsaft, Kirschsafte, Holundersaft, Aroniasaft, Orangensaft und edlen Gewürzen zeichnet sich durch die feine milde Note aus. 700 ml



statt 2,89

2,49

€/ 700 ml



Sommer Dinkel-Vanille-Kipferl

Art.-Nr. 8537 150 g

2,59

€/ 150 g



Linea natura Dominio Steine

Art.-Nr. 8540 125 g

3,29

€/ 125 g

Linea natura Pfeffernüsse

Art.-Nr. 8536 125 g

3,49

€/ 125 g

Rosengarten Lebkuchenherzen

Art.-Nr. 8534 125 g

3,49

€/ 125 g



Wurz Reis-Kokos-Leckerli

Art.-Nr. 8535 125 g

3,69

€/ 125 g



REZEPT-TIPP

Vanille-Kipferl mit Samba Dark

Zutaten:

1	Vanielleschoten-Mark	120 g	weiche Butter
45 g	Zucker	60 g	Mandeln
140 g	Mehl	120 g	Samba Dark

Vanilleschote der Länge nach mit einem spitzen Messer einschneiden und Vanillemark austreichen. Zusammen mit Butter, Zucker, Mandeln und Mehl zu einem geschmeidigen Teig verkneten, in Folie wickeln und 30 Minuten kühlen.

Den Teig zu fingerdicken Rollen formen, in 4 cm lange Stücke schneiden, die Enden etwas dünner rollen und zu „Kipferln“ formen.

Kipferl bei 170 °C 15 Minuten backen. Gebäck auf Kuchengitter auskühlen lassen. Samba Dark im Wasserbad erwärmen und die Kipferl halb eintauchen. Frohes Backen!



4,99

Samba Dark

Art.-Nr. 6952
250 g



demeter

RARITÄTEN
GÄRTNEREI
Veit Pletz

DER PROFI RÄT

Warenkunde Pastinake

Pastinaken haben sich inzwischen wieder einen festen Platz in Eintöpfen und Suppen, zu Pasta, und als Gratin erkämpft. Wie Möhren, Topinambur oder Steckrüben zählen Pastinaken zum Wurzelgemüse. Je dicker Pastinaken sind, desto weicher ist ihr Fruchtfleisch.

Blätter und Triebspitzen können wie Petersilie zum Würzen, z. B. von Quark, eingesetzt werden. Pastinaken-Blüten eignen sich zur Dekoration und zum Verzehr. Die Samen lassen sich als kümmelartiges Gewürz verwenden.

Pastinaken haben den ganzen Winter über Saison und zählen zu den wenigen Gemüsesorten, die durch Frosteinwirkung milder und süßer werden. Das Aroma der Pastinaken kann sich erst durch Frost gänzlich entfalten.

Quelle: essen-und-trinken.de

