



KUNDENBRIEF

KW 11 · 2021

Ein Service Ihrer ÖKOKISTE

NÄCHSTE WOCHEN IM ANGEBOT

Käse der Woche für KW 12: Tiroler Bergkäse

Ein pikantes Stück Handwerkskunst. Leichtwürzig pikant im Geschmack. Harmoniert perfekt mit Rotwein.



Art.-Nr.: 31317

2,49
€/ 100 g

Tirol mind. 45 % Fett i. Tr.

Weißer mit Krokant für süße Hasen



Knackig-süßer Klassiker: Weißer Schokolade mit viel wertvoller Kakaobutter, Bergmilch und Rohrohrzucker als Hülle und innen eine cremige Füllung mit knackigem Mandel- und Haselnusskrokant.

Art.-Nr.: 80122

1,49
€/ je 20 g



WIR SUCHEN AB SOFORT

Mitarbeiter in Vollzeit (m/w/d) für die Kommissionierung
Mitarbeiter in Vollzeit (m/w/d) für die Auslieferung
(je 40 Stunden/Woche).

Ihre Vorteile: sicherer Arbeitsplatz gutes Betriebsklima
 vergünstigte Einkaufsbedingungen für erstklassige Bio-Lebensmittel
 betriebliche Krankenversicherung nach der Probezeit

Beste Bio-Qualität - für Sie zertifiziert.
Ökokiste Schwarzach e.K. Gewerbering-Nord 6 97359 Schwarzach a. Main
info@oekokiste-schwarzach.de Hotline: 09324 - 978 99 0



LIEFERTAGSVERSCHIEBUNG

2. APRIL

Lieferung der Ökokiste für Freitagskunden
am Samstag, 3. April.



Beste BIO-Qualität - für Sie zertifiziert.
Unser Unternehmen ist BIO-Zertifiziert durch DE-ÖKO-037

RAN AN DIE KARTOFFELN

KAUM EIN LEBENSMITTEL IST SO VIELSEITIG WIE DIE KARTOFFEL. DIE NAHRHAFTHE KNOLLE SCHMECKT WARM UND KALT, GEBRATEN, GEKOCHT UND GEDAMPFT. KARTOFFELN KÖNNEN NUR KÜHL, DUNKEL UND TROCKEN GUT EINGELAGERT WERDEN. SONST LIEBER ÖFTER KLEINE MENGEN KAUFEN UND ZÜGIG VERARBEITEN. JEDER DEUTSCHE ISST CA. 55 KILO KARTOFFELN PRO JAHR.

Die geheimen Fähigkeiten der Kartoffel.



Rettet versalzene Speisen

Eine geschälte, rohe Kartoffel ca. 10 Minuten mitkochen und dann rausnehmen.

BUNTER KARTOFFELSALAT

Zutaten für 2 Personen

300 g vorwiegend festkochende Kartoffeln 1 rote Zwiebeln
 1 EL Apfelessig Salz & Pfeffer ¼ TL getrockneter Majoran
 75 ml Gemüsebrühe ½ EL Senf ½ EL Agavendicksaft
 1 EL Olivenöl ½ Salatgurke 1 Karotte ½ roter Apfel
 etwas frische Petersilie

Zubereitung

Kartoffeln in kochendem Wasser 20–30 Minuten garen. Dann abgießen, abschrecken, noch heiß pellen und abkühlen lassen. Während die Kartoffeln kochen, Zwiebeln schälen und fein würfeln. Zwiebelwürfel mit Essig, Salz, Pfeffer, Majoran und Brühe aufkochen. Senf, Agavendicksaft und Öl unterquirlen. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Das Dressing über die Kartoffeln gießen und 30 Minuten ziehen lassen, dabei öfter behutsam umrühren. Inzwischen Gurke putzen, waschen, längs halbieren, mit einem Teelöffel die Kerne herausschaben und Gurke in feine Scheiben schneiden. Karotte putzen, waschen, schälen und grob raspeln. Apfel putzen, waschen, halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Gurke, Karotte und Apfel unter die Kartoffeln mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und den Salat weitere 10 Minuten ziehen lassen. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen, fein schneiden und unter den Kartoffelsalat mischen.

DIESE WOCHE
IN IHRER
REGIONALKISTE



von hier

Kartoffeln vorwiegend festkochend
Art.-Nr.: 14206

Neues aus unserer Raritäten Gärtnerei.



VITALMIX



SALAT, WILDKRÄUTER & KRÄUTER DER SAISON

Endlich wieder da,
1 kg Eier vom
Naturlandhof Lehner.

Art.-Nr.: 30603

So lange der Vorrat reicht!

7,25
€/ ca. 20 Stück



von hier



Art.-Nr.: 80106

3,69
€/ je Pack

Kleingkeiten fürs Osternest.

Schokoladen
Osternest
62,5 g



Herausgeber: Ökokiste Schwarzach e.K. - Inhaber: Ferdinand Plietz - Gewerberg Nord 6 - 97359 Schwarzach a. Main - BIO-Zertifikat-Kontrollnummer: DE-ÖKO-037 - Amtsgericht Würzburg - HRA 7292 - Ust-IDNr. DE175907955
 Eigenerzeugung: Raritätengärtnerei & Demeter-Gärtnerei Veit Plietz - Am See 9 - 97359 Schwarzach a. Main - Demeter Betriebsnummer: 17520

Alle Artikel sind im Internet unter shop.oekokiste-schwarzach.de oder telefonisch via 09324 - 978 99 0 bestellbar (Anruf ins deutsche Festnetz, Kosten variieren nach Anbieter) zum angegebenen Preis. Alle Preise in EUR inkl. gesetzl. MwSt. zzgl. Versandkosten bestellbar. Informationen zur Lebensmittelkennzeichnung finden Sie durch Eingabe der Artikelbezeichnung oder -nummer im Suchfeld unter shop.oekokiste-schwarzach.de. Die Abgabe der Artikel erfolgt nur in haushaltsüblichen Mengen, solange der Vorrat reicht und ohne Dekoration bzw. Beilagen. Texte und Abbildungen von uns, unseren Partnerbetrieben, fotolia, pixabay oder cheffoch.de. Für Druckfehler keine Haftung.

regionaler Bio-Lieferdienst
ÖKOKISTE
BRINGT BIO INS HAUS