

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,
bitte geben Sie dem Fahrer bei Gelegenheit die Iso-boxen aus der Weihnachtsaktion wieder mit zurück, damit für die nächsten anstehenden Fleisch- und Fisch-Aktionen die Kühlung bei der Lieferung zu Ihnen gewährleistet ist. Danke



Auf ein Neues !



Das neue Jahr hat begonnen und sicher haben Sie schon mal vom **Veganuary** gehört...

Veganuary ist eine internationale Organisation, die Menschen weltweit dazu ermutigt, im Januar sowie den Rest des Jahres eine rein pflanzliche Ernährung auszuprobieren. Gründe, sich für eine vegane Ernährung zu entscheiden, gibt es genug - das können Sie auch in unserem Blog nachlesen.

Das passt gut zu unserer neuen Jahresaktion mit dem Motto: **TUT GUT!** (mehr darüber können Sie ebenfalls in unserem Blog auf der Website nachlesen) Mit dieser Reihe wollen wir Ihnen näher bringen, was hinter einzelnen Produkten steckt, wieso sie GUT TUN und weshalb ihre Hersteller in unserem Sortiment unterstützenswert sind.

Im **Januar - Veganuary** möchten wir gleich mit dem **Hafer Drink glutenfrei von Voelkel** beginnen: Die umweltfreundliche Mehrwegflasche lässt sich bis zu 30 x wiederbefüllen - das schont die Ressourcen unserer Erde und vermeidet Verpackungsmüll. **TUT GUT!** Als Demeter- und Bio-Pionier glaubt Voelkel an ein Leben im Einklang mit der Natur. Mit einer gemeinwohlorientierten Stiftung setzt sich Voelkel für den Erhalt der Natur und eine enkeltaugliche Landwirtschaft ein. Gemeinsam mit den Bauern ihrer ökologischen Rohware sorgt Voelkel damit aktiv für nachhaltigen Umweltschutz und sichert zudem regionale Arbeitsplätze. **TUT GUT!**



Für **Veganuary** haben wir natürlich noch viel mehr vegane Produkte in unserem Sortiment, stöbern Sie in den Rubriken „Vegan leben“ oder fragen Sie unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter am Kundentelefon ...

Käse und Wein des Monats Januar

Wiggensbacher Weinkäse € 21,90/kg

Eine sehr cremige, rotgeschmierte Käsespezialität, nach der Reifung in Bio-Rotwein eingelegt. Aromatisch-würzig im Geschmack.

Bio Walchseer € 21,90/kg

Ein mit Rotkulturen reifender Schnittkäse, der mindestens 5 Monate in den Kellern lagern muss, bis er sein volles, leicht pikantes Aroma entwickelt.

Gouda Bockshornklee € 22,90/kg mit Bockshornkleesamen.

Brie Blanc € 19,90/kg Cremig-zart, mit einer Edelpilzrinde.

Ribeauville Le Grand € 22,90/kg

Durch würzige Rotkulturen erhält diese Käsespezialität ein feines Aroma, sahnig-mild im Geschmack. Auch zum Überbacken eignet.



Unser regionaler Weinlieferant empfiehlt:

Naca Primitivo I.G.P. 0,75l Flasche € 6,79/Fl.

Ein vollmundiger, ausgewogener, trockener Rotwein aus Apulien mit Aromen von Waldbeeren und samtigen Tanninen.

Pinot Grigio DOC 1l Flasche € 7,29/Fl.

Dieser „Italiener“ hat ein frisches, fruchtiges und charakteristisches Bouquet. Der trockene Weißwein passt gut zu Vorspeisen, Suppen und Fischgerichten .

Alle Jahre wieder ...

Vielleicht haben Sie jetzt nach den Festtagen ein bisschen „Luft“ in Ihrem Terminkalender und haben die Muse, online (im Shop unter der Rubrik „Themen“) an unserer Kundenumfrage 2022 teilzunehmen. Wir möchten gerne wissen, wie zufrieden Sie im vergangenen Jahr mit unserem Angebot und Service waren. Nur so können wir uns auch gezielt weiterentwickeln und verbessern - wir freuen uns aber auch über Lob ...

Unter allen Teilnehmern der Umfrage verlosen wir edle Produkte von Terra Famiglia im Wert von 30,- Euro.

Fleisch/Fisch-AKTION für Auslieferung in KW 5

vom 30. Januar bis 4. Februar 2023

Bestellschluß: So, 22.1.23

Bitte beachten Sie unseren **Frei-Haus-Betrag von 25 €**. Darunter berechnen wir eine Liefergebühr von bis zu € 3,90. Wenn Sie nur **Fleisch** bestellen und der Wert darunter liegt, bitte mit **Gemüse, Obst oder anderen Produkten** auffüllen

Name, Kundennummer:

Telefon:

Info zum MHD Fleisch bekommen wir zweimal im Aktionszeitraum von unseren Lieferanten angeliefert. Das ist aus logistischen Gründen nicht anders möglich. So kann der Artikel, wenn er bei Ihnen ankommt evtl. nur noch ein paar Tage MHD haben. Sie können also das Fleisch bis zum Verzehr gleich einfrieren oder bis zum MHD das Fleisch sofort verarbeiten.

Spezialitäten von der Biometzgerei Pichler

<input type="checkbox"/>	Hähnchenbrust „Supreme“	2 Stück ca. 350g	€ 39,90/kg
<input type="checkbox"/>	Kalbsschnitzel	2 Stück ca. 300g	€ 63,90/kg
<u><i>Bioland-Rindfleisch</i></u>			
<input type="checkbox"/>	Rindertafelspitz	ca. 1kg	€ 27,90/kg
<input type="checkbox"/>	Rinderrouladen	4 Stück ca. 720g	€ 37,90/kg
<input type="checkbox"/>	Rinderbrust - gutes Suppenfleisch	ca. 1kg	€ 23,90/kg
<input type="checkbox"/>	Schweineminutensteaks „Gyros“	4 Stück mit Gyrosgewürz, ca. 800g	€ 32,90/kg

<input type="checkbox"/>	Kasslerlende gekocht, ohne Knochen	€ 44,90/kg
	4 Scheiben ca. 400g	
<input type="checkbox"/>	Wollwurst 3 Stck ca. 240g	€ 6,50/Pckg
<input type="checkbox"/>	Leberknödel 4 Stck ca. 400g	€ 7,49/Pckg
<input type="checkbox"/>	Semmelknödel 4 Stck ca. 400g	€ 7,49/Pckg
<input type="checkbox"/>	Speckknödel 4 Stck ca. 400g	€ 7,49/Pckg
<input type="checkbox"/>	Geflügelnuggets 200g Packung (10 St)	€ 7,29/Pckg
<input type="checkbox"/>	Original italienische Cacciatore	€ 48,90/kg
	2 Stück ca. 320g	

Spezialitäten von der Klostermetzgerei Plankstetten

- 5 kg Rindfleischpaket Bioland** € 29,90/kg
2x1kg Rinderbraten, 0,5kg Gulaschfleisch, 0,5 kg Rindersteaks, 1kg Suppenfleisch mit Knochen, 1 kg Suppenfleisch ohne Knochen
- Schweineschnitzel** aus der Oberschale 2 Stück ca.300g € 34,90/kg
- Rosmarinschinken, gegart, geschnitten** € 56,90/kg
vom Schweinerücken, ca.100g
- Klosterschinken, geräuchert,** ca.250g Stück € 56,90/kg
- Weißweinschinken, geschnitten,** ca.100g € 54,90/kg

Feines Lammfleisch aus eigener Herde - Arche Rasse Coburger Fuchs		
<input type="checkbox"/>	5 kg Lammpaket Bioland	€ 41,90/kg
	2x500g Lammkeule, 500g Lammsteaks a.d.Keule, 2x500g Lammgulasch, 2x Lammstelzen, 500g Lamm- kotelett, Lammschulter gerollt, Lammhals gerollt	
<input type="checkbox"/>	Lammbraten aus der Keule ca. 500g	€ 53,90/kg
<input type="checkbox"/>	Lammgulasch ca. 500g	€ 37,90/kg
<input type="checkbox"/>	Lammgyros, mediterran gewürzt ca. 500g	€ 44,90/kg
<input type="checkbox"/>	Lammbratwürstl 2 Paar, ca. 220g rein Lamm, mit mediterr. Kräutern u. Sonnenblumenöl	€ 34,90/kg

Spezialitäten vom Geflügelhof Wallner

- Puten-Bratenstück „Mützchen“** ca. 400g € 30,90/kg
aus der Oberkeule, gewürzt
- Puten-Spieß „Puszta“** 2 Stück ca. 300g € 39,90/kg
- Puten-Chillisalami** ca. 300g Stück € 65,90/kg
aus Puten- und Rindfleisch, Hülle nicht verzehrbar.

- Putenleber**, ca. 300g vakuumiert € 13,90/kg
- Puten-Hausmacher Leberwurst** im Glas 200g € 10,90/St
- Puten-Hackbällchen in Tomatensauce** 5-6 Fleischbällchen im Glas 400ml € 12,90/St

NEU

Spezialitäten aus der Fischzucht Weldener Quellwasserwerk



Die Fische werden im frischen Quellwasser aus dem Voralpenland (Aquakulturbetrieb Weldener Wasserwerk) nach den strengen Richtlinien von Naturland aufgezogen und durch die Firma Fischräucherei Schießl in Denklingen in Handarbeit filetiert, geräuchert und verpackt.

<input type="checkbox"/>	BIO-Regenbogenforelle - Filet, warm geräuchert über Buchenrauch, ca. 150-180g	€ 65,90/kg
<input type="checkbox"/>	BIO-Saiblingsfilet warm geräuchert über Buchenrauch, ca.150g - 180g	€ 69,90/kg
<input type="checkbox"/>	BIO Räucherlachs 150g Seite kalt geräuchert und geschnitten, folienunterlegt	€ 86,90/kg