

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,
zur bald endenden Bärlauchsaison hat der „Anderlbauer“ aus dem Chiemgau von seinen Schafen einen tollen Frischkäse mit Bärlauch-Pesto. Greifen Sie zu, solange er verfügbar ist!

AMPERHOF



Kundenbrief 15/2024

NEU

Neben des Fleisch- und Fisch- Aktionsangebots für die Auslieferung in der KW19, welches Sie auf der Rückseite dieses Kundenbriefs finden, haben wir unser **wöchentlich verfügbares Fleisch- und Wurstangebot** um viele interessante Produkte erweitert.

So können Sie jetzt **wöchentlich**, unter Berücksichtigung des normalen Bestellschlusses, von der Biometzgerei Pichler z.B. **Kalbsschnitzel** und **Kalbsgulasch** bestellen und erhalten. Die 3 beliebten Knödel (**Speck-, Semmel- und Leberknödel**) haben Sie sicherlich schon im Angebot entdeckt.

Für die Lebekäs-Fans gibt's einen **Aufback-Leberkäse im Glas**.

Ruckzuck lässt sich das Glas (ohne Deckel) auf der untersten Schiene auf dem Backblech für ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180° backen.

Durch den Druck im Glas, steigt der Leberkäse beim Backen nach oben und bekommt von allen Seiten eine schöne Kruste.

Eine **rauchig gewürzte Hähnchenbrust** „Paprika“ und noch **vieles mehr** ergänzt die Vielfalt der Biometzgerei Pichler.

Der Geflügelhof Wallner bietet wöchentlich die beliebte **Putenleber**, einen saisonal gewürzten **Puten-Rollbraten**, **Putengeschnetzeltes** für die schnelle Küche und lecker marinierte Putenmedaillons, die **Rosmarinos** an.

Lassen Sie sich in den nächsten Wochen von dem umfangreichen Fleisch- und Wurstsortiment überraschen!



Was gibt's Neues auf der Frischeliste?



Endlich Spargel!

Wir starten mit grünem Spargel aus Italien - 500g Bund
Für Spargel als Hauptspeise gilt: "Pro Mund ein Pfund".
Spargel lässt sich eingeschlagen in ein feuchtes Tuch einige Tage im Gemüsefach aufbewahren.

Grüner Spargel wird nur am Ende etwas abgeschnitten, er muss nicht geschält werden. Es empfiehlt sich, dem Kochwasser Salz, Zucker, Zitronensaft und ein wenig frische Butter hinzuzufügen. Grüner Spargel lässt sich auch gut in der Pfanne oder auf dem Grill braten. Einen Hauch Olivenöl und eine Prise Chili dazulecker. Kalt und warm ein Genuss!

Passend dazu haben wir, auch aus Italien, die ersten **Frühkartoffeln**. Die Sorte Spunta ist eine alte, besonders in den südlichen Ländern sehr beliebte Kartoffel und zählt zu den vorwiegend festkochenden Kartoffeln. Sie hat ein tiefgelbes Fleisch und schmeckt sehr aromatisch.



Tipp: Braten Sie grünen Spargel, gewürfelte und gekochte Frühkartoffeln und ein paar geviertelte Radieschen in etwas Olivenöl schön kross an, würzen Sie das Ganze mit grobem Meersalz und Chili und hobeln Sie zum Schluss ein paar Parmesanspäne darüber - buon appetito!

AMPERHOF ÖKOKISTE 100% BIO – FRISCH VOM FELD IN DIE KÜCHE

Kundentelefon 08142 40879 | amperhof.de

Amperhof Ökokiste GmbH & Co. KG | Neuriesstr. 9 | 85232 Bergkirchen | DE ÖKO 006 | Fax 08142 18854 | info@amperhof.de



Fleisch/Fisch-AKTION für Auslieferung in KW 19

vom 6. Mai bis 10. Mai 2024

Bestellschluss: So., 21. April 24

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 Klostermetzgerei Plankstetten



Die Schlachttiere werden nach Bioland-Richtlinien in Offenfrontställen gehalten und mit hofeigenem Futter gefüttert, z.B. mit Eiweißfrüchten wie Erbsen oder Ackerbohnen aus eigener Produktion, keinem Soja und keinem Kartoffeleiweiß. Die Fleisch- und Wurstwaren der Klostermetzgerei werden im traditionellen Warmfleischverfahren hergestellt. Die traditionell handwerkliche Herstellung lässt die Produkte zart und aromatisch werden. Gewürzt wird mit frischen Kräutern aus der Klostergärtnerei, wertvollen Biogewürzen und Bickelbacher Steinsalz.

- 5 kg Rindfleischpaket** € 29,90/kg
2x ca.1kg Rinderbraten, ca. 0,5kg Gulaschfleisch, ca. 0,5kg Rindersteaks, ca. 1kg Suppenfleisch mit Knochen, ca. 1 kg Suppenfleisch ohne Knochen
- Roastbeef, mariniert 2 Scheiben** Ochsenfleisch vom Klostergut, ca. 400g € 69,90/kg
- Lammgulasch, natur** vom Coburger Fuchs, ca. 500g € 35,90/kg
- Lammbratwürstl** rein Lamm, mit mediterranen Kräutern und Sonnenblumenöl, 2 Paar, ca. 220g € 27,90/kg
- Lammknacker** Lamm/Rind, mit Rosmarin, 4 Stück, ca. 200g € 34,90/kg
- Kammsteaks vom Schwein, mariniert** 2 Stück, ca.300g € 27,90/kg
- Schweinebauchscheiben, mariniert** zum Grillen, 4 St. ca. 400g € 26,90/kg
- Bärlauchbratwürstl** rein Schwein, mit frischem Bärlauch, 2 Paar ca. 200g € 30,90/kg
- Bärlauchleberkäse** rein Schwein, mit frischem Bärlauch, 1 Brotzeitscheibe, ca. 200g € 33,90/kg
- Zwiebelleberkäse** rein Schwein, mit vielen Röstzwiebeln, 1 Brotzeitscheibe, ca. 200g € 21,90/kg
- Fenchel-Anis-Knacker** rein Schwein, 8 Stück, ca. 200g € 36,90/kg
- Pfefferbeißer** rein Schwein, Minisalami, 4 Stück, ca. 200g € 36,90/kg

Aus der Fischzucht Weldener Wasserwerk und Fischräucherei Schießl



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

(Mehr Info auf unserer Website unter „Regionale Erzeuger“.)

- BIO-Regenbogenforellenfilet** € 65,90/kg
warm geräuchert über Buchenrauch, ca. 170-200g
- BIO-Saiblingsfilet** € 69,90/kg
warm geräuchert über Buchenrauch, ca. 170g-200g
- BIO Räucherlachs** 130-150g Seite € 86,90/kg
aus Irland, kalt geräuchert, geschnitten, vakuumiert