

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

wussten Sie, dass der Muttertag seine Wurzeln in der griechischen Antike hat und nicht wie vermutet in der Frauenbewegung? Damals gab es bereits einen Tag zu Ehren der (Götter-)Mütter. Heuer ist der Muttertag am 11. Mai & Tag des fairen Handels am 10. Mai.



Käse und Wein des Monats Mai

Brummbär Bärlauchkäse ca. 180g Stück

Schnittkäse 50% Fett i.Tr. mLab pasteurisiert

Aromatischer Schnittkäse mit Bärlauch aus Allgäuer Bioland-Milch, 6 Wochen im Keller gereift und mit Rotkulturen gepflegt. Ideal zu einem dunklen Brot & Schwarzbier.



Comté AOP Supreme 6 Monate ca. 180g Stück

Hartkäse 45% Fett i.T. RM KLab

Junger Comté, der mindestens 6 Monate gereift ist. Dadurch entwickelt er einen sehr vollen, würzigen Geschmack mit ausgeprägt nussiger Note.



Gouda Pesto grün ca. 180g Stück

Schnittkäse 50% Fett i.Tr. mLab pasteurisiert

Mindestens sechs Wochen gereifter Gouda aus Weidemilch. Die Pesto-Rezeptur orientiert sich an dem Original mit frischem Basilikum und Knoblauch.



Brie Blanc ca. 180g Stück

Weichkäse 50% F.i.T. pasteurisiert mLab

Cremig-zart, mit einem weichen, weißen Käseteig, umgeben von einer gleichmäßigen Edelpilzrinde überzeugt der Käse durch süßen, an Butter erinnernden Geschmack.



Gorgonzola Dolce DOP ca. 150g Stück

Weichkäse mit Blauschimmel 48 % F.i.T., KLab pasteurisiert

Der Blauschimmelkäse besticht, wie sein Name es schon vermuten lässt, durch seinen sahnig-aromatischen Geschmack und seine ausgesuchte Cremigkeit.



Perleshamer Schafskäse m. Pfeffer ca. 150g Stück

Der Käse besteht zu 100% aus

demeter-Rohmilch von ostfriesischen Milchschafen auf dem Milchschafhof Perlesham bei Mühldorf.

Schafmilch ist von besonderer Qualität. Sie liegt mit ihrem Gehalt an Eiweiß, Fett und Mineral- salzen vor Kuh- und Ziegenmilch an der Spitze, und ihr Wassergehalt ist der geringste unter den Milcharten. Dreimal höher ist ihr Vitamin A-Gehalt. Ein weiterer Vorteil ist ihre leichte Verdaulichkeit, bedingt durch die feinere Struktur der Fettmoleküle. Für Säuglinge und Magenschwäche ist sie leichter verträglich als andere Milcharten.



Unser regionaler Weinhändler empfiehlt:

Borgo Faveri BIANCO 0,75 l Flasche

Dieser fruchtige, harmonisch-leichte, vegane Weißwein in Demeterqualität weist eine strohgelbe Farbe auf. Der Duft erinnert an Aprikose und Pfirsich. Passt gut zu leichter italienischer oder asiatischer Küche. Die Weine aus der Region Molise gehören selbst in Italien noch zu den Geheimtipps unter den Weinliebhabern.



Nero d'Avola Costa al Sole 0,75 l Flasche

Rotwein aus Sizilien, dessen Bouquet nach Waldhimbeeren und Cassis duftet. Schmeckt am Gaumen samtig, vollmundig und intensiv fruchtig. Langanhaltend und süffig passt er gut zu Pasta, Wild und süßsauren asiatischen Gerichten.



Neues auf der Frischeliste ...

Der **Rhabarber** gehört zu den Gemüsesorten.

„Gefühlt“ geht er freilich eher als Obst durch, weil er vorrangig zu süßen Speisen wie Kuchen oder Kompott verarbeitet wird. Rhabarber enthält Oxalsäure, besonders viel steckt in den Blättern und der Schale, weshalb man die Blätter tatsächlich - im Gegensatz zu vielem anderen Gemüse-Grün - nicht verzehren und die Stangen auch immer schälen sollte. Einmal geschält, kann man Rhabarber gut einfrieren, am besten bereits in Stücke geschnitten, weil er beim nicht mehr so knackig ist und dann besten für Kompott, Kuchen oder Sirup geeignet ist.



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 22

vom 26. bis 30. Mai 2025 Bestellschluss: Sonntag, 11. Mai 25

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

Name:

Kundennummer:

Telefon:

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.

Feines vom Rind

<input type="checkbox"/> 5 kg Rindfleischpaket	€ 31,90/kg
2x ca. 1kg Rinderbraten, ca. 0,5kg Gulaschfleisch, ca. 0,5 kg Rindersteaks, ca. 1kg Suppenfleisch mit Knochen, ca. 1 kg Suppenfleisch ohne Knochen	
<input type="checkbox"/> Mageres Rindergulasch , geschnitten, ca. 500g	€ 29,90/kg
<input type="checkbox"/> Rinderrouladen 2 Stück, ca. 300g	€ 38,90/kg
<input type="checkbox"/> Roastbeefsteaks, mariniert 2 Stück, ca. 400g	€ 72,90/kg

Feines vom Schwein

<input type="checkbox"/> Schweinefilet ca. 600g	€ 48,90/kg
<input type="checkbox"/> Schweineschnitzel 2 Stück, ca. 300g	€ 35,90/kg
<input type="checkbox"/> Schweinekammsteaks, mariniert 2 Stück, ca. 300g	€ 33,90/kg
<input type="checkbox"/> Schweinekammsteaks, natur 2 Stück, ca. 300g	€ 33,90/kg
<input type="checkbox"/> Gyros vom Schwein ca. 500g	€ 36,90/kg
<input type="checkbox"/> Kassler, roh, geräuchert 2 Scheiben, ca. 400g Stück	€ 26,90/kg

Feine Würstl und Wurst

<input type="checkbox"/> Wollwürstl 4 Stück, ca. 400g	€ 26,90/kg
<input type="checkbox"/> Zwiebelbratwurst 4 Stück, ca. 250g	€ 28,90/kg
<input type="checkbox"/> Fenchel-Anis-Knacker 6 Stück, ca. 125g	€ 41,90/kg
<input type="checkbox"/> Chorizo im Ring ca. 250g Wurst nach spanischer Art - rein Schwein, paprikawürzig mit mediterranen Kräutern	€ 37,90/kg
<input type="checkbox"/> Knoblauchsalami im Ring ca. 280g	€ 37,90/kg
<input type="checkbox"/> Rosmarinschinken, gekocht ca. 150g geschnitten	€ 58,90/kg
<input type="checkbox"/> Honigschinken, gekocht ca. 200g geschnitten	€ 48,90/kg

Feines Lammfleisch - Arche Rasse Coburger Fuchs

<input type="checkbox"/> Lammbratwürstl 2 Paar, ca. 220g rein Lamm, mit mediterr. Kräutern u. Sonnenblumenöl	€ 35,90/kg
<input type="checkbox"/> Lammknacker 4 Stück, ca. 200g Lamm/Rind mit Rosmarin	€ 43,90/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“.)

<input type="checkbox"/> BIO-Regenbogenforellenfilet	€ 80,90/kg warm geräuchert über Buchenrauch, ca. 170-200g
<input type="checkbox"/> BIO-Saiblingfilet	€ 89,90/kg warm geräuchert über Buchenrauch, ca. 170g-200g
<input type="checkbox"/> BIO Räucherlachs	130-150g Seite aus Irland, kalt geräuchert, geschnitten, vakuumiert € 87,90/kg