

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,  
puh, nun bringt uns das Wetter doch ganz schön zum Schwitzen ... Viel trinken, ist jetzt oberstes Gebot! Ganz viel Auswahl finden Sie in unserem Shop unter dem Thema „Sommergetränke“...

AMPERHOF



Kundenbrief 23/2023

## Grillen – Chillen – der Sommer ist endlich da!



Wir haben für Sie rund um das Grillen eine Vielzahl - auch neuer - Produkte in den beiden **Themenwelten Pflanzliches** und **Tierisches Grillvergnügen** im Webshop zusammengestellt.

Für Vegetarier bieten sich neben dem klassischen Gemüse (Pimientos de Padron, Auberginen, Paprika, Zucchini oder Riesenchampignons) auch die verschiedenen **Tofu- und Seitanwürstchen** an. Pflanzliche **Bratfilets** oder **Burger** in den verschiedenen Geschmacksrichtungen ergänzen das Angebot.

Beim „fleischigen Brutzelgut“ haben Sie ebenfalls die Qual der Wahl .....und wenn Sie schon etwas weiter planen möchten, stöbern Sie im Angebot der **FLEISCHAKTION KW 26** - das finden Sie auf der zweiten Seite dieses Kundenbriefs. Den persönlichen Geschmack können Sie Ihrem Grillgut durch Würzsoßen und Dips geben.

Fertig-Delikatess-Salate (z.B. Kartoffel- oder Krautsalat) und erfrischende Getränke wie das alkoholfreie Haderner Kellerbier lassen Ihren Grillabend bestimmt zu einem Genuss werden.

## Schutz für Ihre Ökokiste ...

Lösungsvorschlag für Ihre Kiste an heißen Tagen



**Isolierboxen** (68x48x37 cm) für die komplette grüne Napfkiste.

In solch eine Isolierbox passen 2 grüne kleine oder eine große grüne Ökokiste.

Dazu ist dann noch Platz für Milch oder andere Molkereiprodukte.

Diese Boxen können Sie bei uns zum Herstellerpreis € 60,00/Stück erwerben und sie bleiben dann auch in Ihrem Eigentum.



- Keine Pfandkisten! -

## Wir bedauern sehr ...



Unser Milch- und Joghurt-Lieferant **Zierer** stellt seine Produktion für uns ab sofort ein. Zukünftig vermarktet er nur noch direkt ab Hof in Kleinbachern bei Freising. Hohe Auflagen und Fachkräftemangel führen dazu, die eigene Molkerei nicht weiter zu betreiben. Sie wurde von dem kleinen Familienbetrieb aufgebaut und machte sie unabhängig. Wir bedauern die Entscheidung sehr und sagen ganz herzlich Dankeschön für die enge Zusammenarbeit in den letzten Jahrzehnten.

Die pasteurisierte, nicht homogenisierte Milch in braunen Flaschen haben wir seit 2004 an unsere Kundinnen und Kunden ausliefern dürfen.

**Wenn Sie die Milch oder Joghurt vom Zierer im Abo oder einzeln bestellt haben, ersetzen wir diese aktuell durch Milch in Glasflaschen von Berchtesgadener Land oder Joghurt im Glas von Schrozberger.**

Wir werden uns auf dem Markt umschaun und versuchen einen neuen Erzeuger zu finden.

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 26

vom 26. Juni bis 30. Juni 2023

Bestellschluss: So., 18.6.23

**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"/> <b>Kalbsschnitzel</b> 2 Stück ca. 300g            | € 63,90/kg  | <input type="checkbox"/> <b>Schweinenackensteak Bärlauch</b> 4 Stück ca. 800g        | € 25,90/kg |
| <input type="checkbox"/> <b>Kalbsgulasch</b> ca. 300g                      | € 37,90/kg  | <input type="checkbox"/> <b>Rohe Bratwurst</b> 5 Stck ca. 300g                       | € 8,49/St  |
| <input type="checkbox"/> <b>Rib Eye Steak Bärlauch</b> 1 Stück ca. 300g    | € 46,90/kg  | <input type="checkbox"/> <b>Feuerwurst</b> 4 Stck ca. 280g                           | € 7,29/St  |
| <input type="checkbox"/> <b>Lammsteak mediterran</b> 2 Stück ca. 300g      | € 55,90/kg  | <input type="checkbox"/> <b>Berner Würstchen</b> 4 Stck ca. 280g                     | € 7,69/St  |
| <input type="checkbox"/> <b>Hähnchenbrust Supreme</b> 2 Stück ca. 500-650g | € 39,90/kg  | <input type="checkbox"/> <b>Regensburger</b> 4 Stck ca. 320g                         | € 29,90/kg |
| <input type="checkbox"/> <b>Hähnchenbrustfilet „Texas“</b> ca. 260g        | € 45,90/kg  | <input type="checkbox"/> <b>Original italienische Trüffelsalami</b> 2 Stück ca. 320g | € 68,90/kg |
| <input type="checkbox"/> <b>Geflügel nuggets</b> 200g Packung (10 St)      | € 7,29/Pckg |  |            |

## Spezialitäten von der Klostermetzgerei Plankstetten

- |  |            |  |            |
|--|------------|--|------------|
| <input type="checkbox"/> <b>5 kg Rindfleischpaket</b> Bioland<br>2x ca.1kg Rinderbraten, ca. 0,5kg Gulaschfleisch, ca. 0,5 kg Rindersteaks, ca. 1kg Suppenfleisch m.Knochen, ca. 1 kg Suppenfleisch o. Kn. | € 29,90/kg | <input type="checkbox"/> <b>Schweinelendensteak, mariniert</b> 2 St. ca. 300g zum Grillen  | € 39,90/kg |
| <input type="checkbox"/> <b>Roastbeef, mariniert 2 Scheiben</b> ca. 400g<br>Ochsenfleisch vom Kloostergut  | € 69,90/kg | <input type="checkbox"/> <b>Schweinebauchscheiben, mariniert</b> 4 St. ca. 400g zum Grillen  | € 26,90/kg |
| <input type="checkbox"/> <b>Lammbratwürstl</b> 2 Paar, ca. 220g<br>rein Lamm, mit mediterr. Kräutern u. Sonnenblumenöl   | € 28,90/kg | <input type="checkbox"/> <b>Currywurst</b> 4 Stück, ca. 450g<br>Schwein/Rind   | € 27,90/kg |
| <input type="checkbox"/> <b>Lammknacker</b> 4 Stück, ca. 200g<br>Lamm/Rind, mit Rosmarin   | € 36,90/kg | <input type="checkbox"/> <b>Zwiebelleberkäse</b> 1 Scheibe, ca. 200g<br>Rein Schwein, mit Zwiebeln                                 | € 22,90/kg |
| <input type="checkbox"/> <b>Kammsteaks vom Schwein, mariniert</b> 2 Stück ca.300g  | € 27,90/kg | <input type="checkbox"/> <b>Italienischer Leberkäse</b> 1 Sch., ca. 200g<br>Rein Schwein, mit Oliven, mediterr. Kräutern, Parmesan | € 29,90/kg |
|  |            | <input type="checkbox"/> <b>Rinderweinschinken, geschnitten</b> Rein Rind, mit Rotwein, ca. 100g, saftig                           | € 73,90/kg |

## Spezialitäten vom Geflügelhof Wallner

- |  |            |   |            |
|--|------------|---|------------|
| <input type="checkbox"/> <b>Puten-Senfstreifen Kräuter</b> ca. 300g<br>2 Filetstreifen aus der Putenbrust, mariniert | € 42,90/kg | <input type="checkbox"/> <b>Puten-Grillwurst-Packerl</b> ca. 600g<br>je 2 Grillwürste scharf, Käsegriller, Kräutergriller | € 29,90/kg |
| <input type="checkbox"/> <b>Puten-Mini-Spiesse</b> 4 Stück ca. 300g  | € 39,90/kg | <input type="checkbox"/> <b>Puten-Aufschnitt - dreierlei</b> ca. 200g   | € 28,90/kg |
| <input type="checkbox"/> <b>Putensteak Kräuter</b> 2 Stück ca. 300g<br>2 Steaks aus der Putenoberkeule, mariniert    | € 33,90/kg |   |            |

## Spezialitäten aus der Fischzucht Weldener Wasserwerk



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"/> <b>BIO-Regenbogenforellenfilet</b> ,<br>warm geräuchert über Buchenrauch, ca. 170-200g         | € 65,90/kg |
| <input type="checkbox"/> <b>BIO-Saiblingsfilet</b><br>warm geräuchert über Buchenrauch, ca.170g - 200g                  | € 69,90/kg |
| <input type="checkbox"/> <b>BIO Räucherlachs</b> 130-150g Seite<br>aus Irland, kalt geräuchert, geschnitten, vakuumiert | € 86,90/kg |