

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,
weiter geht's mit unserer **TUT GUT!-Aktion**.
Im Juni möchten wir uns dem Thema „Verpackung“
widmen. In dem Sie eine „Ökokiste“ bestellen, tun
Sie schon was gegen den alltäglichen Müllwahnsinn
beim Einkaufen...

**TUT
GUT!**



Zur Erinnerung: **TUT GUT!** umfasst monatliche Schwerpunktthemen, zu denen wir Fakten und Hintergründe zu Produzenten liefern möchten, die **GUTES TUN** und deren Engagement es einfach wert ist, erzählt zu werden. Dazu finden Sie monatlich ein Produkt des jeweiligen Herstellers unter der Shop-Rubrik „Themen“. (Viele weitere spannende Infos dazu finden Sie im Amperhof-Blog.)

Voelkel

Die Naturkostsafterei

Warum Voelkel?

Der Name Voelkel steht für spezialisierte und traditionelle Herstellung von Obst- und Gemüsesäften in Demeter- und Bio-Qualität - TUT GUT!

- Voelkel respektiert die Werte der Natur und geht sparsam mit den Ressourcen um.
- Die Limonade von Voelkel wird in eine Mehrwegflasche abgefüllt, die bis zu 50mal wiederverwendet werden kann. Nach dieser Zeit wird die Flasche eingeschmolzen und zu neuen Glasflaschen geformt.
- Voelkel sorgt gemeinsam mit den Herstellern seiner Rohstoffe für einen nachhaltigen Umweltschutz.

BioZisch Rhabarber - ein prickelnder Durstlöcher

aus ausschließlich biologisch angebauten Zutaten und Mineralwasser.

Juni-Produkt



ANDECHSER NATUR

Warum Andechser?

Andechser Natur hat bereits in den 80-er Jahren begonnen, Bio-Milch zu verarbeiten und war der Erste in der Milchbranche, der mit seinen Milchbauern eine gentechnikfreie Produktion vereinbarte. TUT GUT!

- Andechser hat als erste Molkerei Deutschlands bereits 1981 die Milch in braune Mehrwegflaschen abgefüllt.
- leistet einen Beitrag zum Klimaschutz, denn ökologische Landwirtschaft ist eine zukunftsfähige Art der Bewirtschaftung, um aktiv dem Klimawandel zu begegnen.
- bekam für ihr umfangreiches Engagement 2018 die Auszeichnung „Deutscher Nachhaltigkeitspreis“

Speisequark - Halbfettstufe 500ml
Hier trifft vollmundiger Geschmack auf höchste Qualität. Mehrwegglas

Juni-Produkt



AMPERHOF ÖKOKISTE

Warum Ökokiste?

Für uns als Ökokistler ist der Umgang mit unverpacktem Gemüse Alltag, das bedeutet weniger Verpackungsmüll - TUT GUT!

- Da wir nur Bio im Sortiment haben, entfällt bei uns der Müll, der in Supermärkten dadurch entsteht, dass kenntlich gemacht werden muss, ob es sich um bio oder konventionelle Produkte handelt.
- Die Lieferung erfolgt in Pfandkisten.
- Wir liefern frische Ware gleich aus, die Kühlung bis zur Lieferung erfordert so weniger Verpackung.

Juni-Produkt



AlmaWin

NATÜRLICH SAUBER

Warum AlmaWin?

Almawin stellt 100% biologisch abbaubare Konzentrate her, umweltschonend, hautfreundlich - TUT GUT!

- Das PE und PET der Flaschenkörper besteht zu 100% aus Altplastik und ist recyclebar.
- Nachfüllpacks ermöglichen das einfache Wiederbefüllen der Flaschen aus Altplastik.
- Pappkartons werden zu Graskartons: Nur 2 Liter Wasser nötig zur Herstellung von einer Tonne - bei der Papierherstellung aus Zellstoff (Holz) dagegen 6.000 Liter!

AlmaWin Flüssig-Waschmittel

Reinigt und pflegt weiße und bunte Textilien.

Juni-Produkt



AMPERHOF ÖKOKISTE 100% BIO – FRISCH VOM FELDE 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"/> Kalbsschnitzel 2 Stück ca. 300g | € 63,90/kg | <input type="checkbox"/> Schweinenackensteak Bärlauch | € 25,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Kalbsgulasch ca. 300g | € 37,90/kg | 4 Stück ca. 800g | |
| <input type="checkbox"/> Rib Eye Steak Bärlauch 1 Stück ca. 300g | € 46,90/kg | <input type="checkbox"/> Rohe Bratwurst 5 Stck ca. 300g | € 8,49/St |
| <input type="checkbox"/> Lammsteak mediterran 2 Stück ca. 300g | € 55,90/kg | <input type="checkbox"/> Feuerwurst 4 Stck ca. 280g | € 7,29/St |
| <input type="checkbox"/> Hähnchenbrust Supreme 2 Stück ca. 500-650g | € 39,90/kg | <input type="checkbox"/> Berner Würstchen 4 Stck ca. 280g | € 7,69/St |
| <input type="checkbox"/> Hähnchenbrustfilet „Texas“ ca. 260g | € 45,90/kg | <input type="checkbox"/> Regensburger 4 Stck ca. 320g | € 29,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Geflügel nuggets 200g Packung (10 St) | € 7,29/Pckg | <input type="checkbox"/> Original italienische Trüffelsalami | € 68,90/kg |
| | | 2 Stück ca. 320g | |

Spezialitäten von der Klostermetzgerei Plankstetten

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

Spezialitäten vom Geflügelhof Wallner

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

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