

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,
haben Sie schon daran gedacht, eine Ökokiste an
Freunde zu schenken? Wir halten verschiedene
Gutscheine für die Weihnachtszeit bereit. Oder
empfehlen Sie uns weiter und sichern sich und
Ihrer Empfehlung eine Prämie in Höhe von 20 Euro.



Ihre Kiste nachhaltig gut „eingetütelt“



In der kalten Jahreszeit schützen wir den Inhalt Ihrer Kiste mit Papiereinlegern vor Frost. Diese sind aus 100% Altpapier, kompostierbar und geprüft für die Verpackung von Lebensmitteln. Aus hygienischen Gründen dürfen wir sie nicht wiederverwenden. Bitte entfernen Sie die Einleger aus der Kiste und verwenden sie z.B. als Malunterlage oder Geschenkpapier (mit Kartoffelstempel lassen sich ganz individuelle Geschenkpapiere herstellen) oder Bio-Mülltüte. Auch die Tüten, in denen wir Orangen in 2kg oder 5kg verpacken, dürfen wir nicht wiederverwenden. Sie sind besonders robust und reißfest - auch im nassen Zustand - und daher ebenso als Bio-Mülltüte oder für den Transport von Lebensmitteln geeignet.



Amperhof Kräutersalz und -tee

Seit Sommer ernten, zupfen, trocknen und vermahlen unsere beiden Connys vom Amperhof mit Herz & Hand die bunten Blüten und duftenden Kräuter von den eigenen Feldern. Das Ergebnis sind ein Kräutersalz und ein Kräutertee. Das Salz wird bspw. mit blauen Blüten der Kornblume oder gelben Blüten der Ringelblume eingefärbt und dann in einem hübschen Glas geschichtet. Der Tee ist besonders, weil seine enthaltenen Kräuter und Blütenblätter als Ganzblatt geerntet und getrocknet wurden. Beide Produkte sind im Shop bestellbar und wunderbar zum Verschenken oder Selbstbehalten.



Nur solange Vorrat reicht!

Käse und Wein des Monats Dezember

Weihnachtskäse ca. 180g Stück € 19,90/kg
Ein saisonaler Gouda mit Gewürzen, der fein nach Ingwer, Senf, Knoblauch und Paprika schmeckt.

Waldkäse ca. 180g Stück € 25,90/kg
Ein Käse mit fein nussigen Steinpilzen, würzigen Zwiebeln und einer leichten Wacholder- und Pfeffernote im Geschmack.

Schweizer Raclette ca. 180g Stück € 23,90/kg
Ein fein-würziger Käse mit einem besonderen Schmelz und essbarer Naturrinde. Aus Appenzell.

Winterbrie ca. 180g Stück € 28,90/kg
Cremig-feinen Weichkäse mit süßlich-aromatischen Pistazien und weißem Edelschimmel.

Bergkäse „Der Kaiser“ ca. 180g Stück € 25,90/kg
Tiroler Rohmilch-Bergkäse, 9-10 Monate im Felsenkeller gereift.

Unser regionaler Weinlieferant empfiehlt:

Nero di Troja 0,75l Flasche € 7,89/Flasche
Ein italienischer Rotwein mit intensivem, würzigem Geschmack nach reifen Früchten.

Negroamaro 0,75l Flasche € 7,89/Flasche
Ein samtig, opulenter italienischer Rotwein mit gut eingebundenen Tanninen. Passt gut zu würzigem Käse und Wildgerichten.

Sekt 85 Cuvee 0,75l Flasche € 8,49/Flasche
Vino Brut - ehemals unter „Sekt Ottanta Cinque“ bekannt.

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



Festtags-Angebot für die Auslieferung in Kw51

Bestellschluss: So., 10.12.23

Montag-/Dienstag-Kunden bekommen (nur) ihr Weihnachtsfleisch separat geliefert:
am Donnerstag, 21.12.23

Alle anderen Kunden bekommen das Weihnachtsfleisch mit der normalen Lieferung.

Klassisches Festtagsgeflügel aus Bayern

Gänse vom Biolandhof Unterweger



- Gans ca. 3,5 - 6 kg € 33,90/kg

Flugenten von Franz Widmann



- Flugente klein (weiblich) € 28,90/kg
ca. 1,8-2,3 kg fettarmes, zartes Fleisch
- Flugente groß (männlich) € 28,90/kg
ca. 2,8-4 kg fettarmes, zartes Fleisch

Vom Geflügelhof Wallner

- Ganze Biopute, ca. 4-6 kg € 23,90/kg
(Mengenempfehlung: 500g pro Person)
- Puten-Oberkeule ca. 600g € 23,90/kg
mit Haut u. Knochen
- Puten-Fonduefleisch ca. 250g € 36,90/kg
aus der Brust, geschnitten
- Putenrollbraten „WINTER“ ca. 700-800g € 32,90/kg
mit Steinpilzen und winterlichen Gewürzen
- Putenrollbraten natur ca. 500-600g € 29,90/kg
- Puten-Kräuterfleckerl ca. 500g € 29,90/kg
(z.B. für Raclette, heißen Stein)
- Bioputen Weißwurst 2 Stück ca. 200g € 28,90/kg
mit frischer Petersilie
- Bioputenbrust ca. 500g-1kg € 49,90/kg
am Stück, geräuchert

Von der Fischräucherei Schießl und Fischzucht Weldener Wasserwerk

- 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

Von der Biometzgerei Pichler

(Bei den Bioland Gänseteilen haben wir nur ein begrenztes Angebot - nur solange Vorrat reicht.)

- Gänsebrust o. Kn. mit Haut ca. 350-500g Bioland € 98,90/kg
- Gänsekeule mit Knochen ca. 350-500g Bioland € 92,90/kg
- Entenkeule ca. 250-330g Bio -Austria € 36,90/kg
- Entenbrust ca. 250-350g Bio -Austria € 58,90/kg
- Landpoularde ca. 2 - 2,8 kg Naturland € 19,90/kg
- Schweinefiletspieß im Speckmantel ca. 180g € 37,90/kg
- Sauerbraten in Beize Abtropfgewicht ca. 600g € 19,90/kg
- Fonduepaket Classic ca. 600g € 37,90/kg
Rinder-,/Schweinelende, Hähnchenfilet, geschnitten
- Fonduepaket Rind/Huhn ca. 600g € 43,90/kg
Rinderlende, Hähnchenfilet, geschnitten
- Rinderfilet am Stück 500g € 96,90/kg
- Rinderfilet am Stück 1kg € 96,90/kg
- Lammgulasch mediterran ca. 300g € 44,90/kg
- Weihnachtsschinken ca. 600g € 52,90/kg
gekocht, aus der Nuss, am Stück
- Entenfond EU-Bio € 3,99
- Gänsefond EU-Bio € 3,99
- Hühnerfond Naturland € 3,89

Alle Gewichts- und Inhaltsangaben können variieren

Alle Fonds
im 350ml Glas

„Wildes“ von der Biometzgerei Landfrau

- Hirsch-Keule ca. 1kg ohne Knochen € 69,90/kg
- Hirsch-Gulasch 500g € 53,90/kg
- Hirsch-Rücken ca. 500g ohne Knochen € 79,90/kg

Das Rotwild stammt aus den Gehegen vom Kreilhof (www.kreilhof.de) - mit weitläufigen Weideflächen. Die Gehege sind strukturiert mit Landschaftselementen und Suhlen angelegt, sodass die Tiere eine naturnahe Haltung genießen.

Das Kontingent des Wildfleisches ist begrenzt ...

Das Team der Amperhof Ökokiste macht „zwischen den Jahren“ vom 27. Dezember 23 bis 1. Januar 24 Betriebsurlaub.

Sie haben die Möglichkeit, gleich für Silvester mitzubestellen und das Fleisch dann bis zum Verzehr einzufrieren.