



GemüseKiste
Bioland-Betrieb Kampfelder-Hof

BESTELHOTLINE
05101.916307
www.gemueseKiste.com

→ Juli Angebote

→ Rund um die Uhr bestellen!

Alle Produkte aus kontrolliert ökologischem Anbau

Brot des Monats: Haferbrot

Aus der Kampfelder Hof-Bäckerei. Inhaltsstoffe: 65% Roggen, 25% Weizen, 10% Hafer, Salz, Sauerteig, Hefe
1000g

4,29€

Bio Zisch & Biobee Eistee von Vökel

- a. Natur Orange 0,7l
- b. Eistee Lemon Fresh 1,0l

a. 1,49€
b. 1,29€



Einbecker Bio-Senf! Das Schärfste am Norden

Traditionell mühlenvermahlen!

Die GemüseKiste liefert Ihnen ab sofort den Einbecker Bio-Senf mit einer großen Sortenvielfalt an! In der Einbecker Senfmühle ist die Senfherstellung ein klassisch handwerklicher Prozess, der sich von industrieller Senffertigung wesentlich unterscheidet. Die Senfsaat wird gesäubert und geschrotet, dann werden Essig, Wasser, Salz, Zucker und Gewürze hinzu gegeben. Nun schließt sich der Vorgang der Fermentation an. Die so entstandene Maische erhält ausreichend Zeit zur Reife und Geschmacksverbindung. Erst dann erfolgt, je nach gewünschter Konsistenz und Sorte, eine mehrstufige Kaltvermahlung in der Senfmühle zwischen großen Granitmühlsteinen. Dabei darf die Temperatur nicht auf mehr als 30 Grad ansteigen. Nur die schonende Kaltvermahlung garantiert den vollständigen Erhalt der Inhalts- und Geschmacksstoffe. Erst nach einer weiteren 3-wöchigen Reifezeit wird der Senf ausschließlich in geschmackserhaltenen Glas- und Steinzeuggebinden abgefüllt.

Behandeln Sie Ihren Einbecker Senf richtig!

Senf enthält natürliche Konservierungsstoffe. Sie wirken antibakteriell und antimykotisch, deshalb hat er eine lange Haltbarkeit. Schlecht wird Senf im eigentlichen Sinn nicht, jedoch verliert er mit der Zeit an Geschmack und Würze. Durch den Kontakt mit Sauerstoff verliert der Senf schneller seine Schärfe. Deshalb sollte Senf stets geschlossen und kühl (nicht zwingend im Kühlschrank) aufbewahrt werden, idealerweise in einem Keramik oder Steingutgefäß. Die richtige Sorte Einbecker Senf finden Sie in diesem Monatsangebot und ab sofort immer im Sortiment der GemüseKiste!



Einbecker Bio-Senf - unsere Sorten:

- | | | |
|---------------------------|-------|-------|
| a. Küchensenf | 200ml | 4,29€ |
| b. Küchensenf im Steingut | 230ml | 7,99€ |
| c. Senf feinsüß | 200ml | 4,49€ |
| d. Kräutersenf | 200ml | 4,49€ |
| e. Chili-Senf | 200ml | 4,49€ |
| f. Traubensenf | 100ml | 3,49€ |
| g. Honigsenf | 100ml | 3,49€ |



a. Rote Grütze von Söbbeke

Ein sommerliches Dessert. Statt mit Vanille-Soße auch mit Vanille-Eis zu genießen!
500g

- b. Vanillesoße von Söbbeke 200g

a. 2,99€
b. 0,89€



a. Frische Bratwurst mit Kräutern

Qualität und Würze für den Grill!
ca. 300g

- b. Spare Rips von bioladen ca. 400g

a. 1,65€/100g
b. 1,28€/100g



Buttermilch im Becher von Söbbeke

Macht nicht nur schön, sondern erfrischt auch!
500g

0,79€



Damse Mokke aus der Damse Kaasmakerij

Das schöne Mädel aus Damse - Damse Mokke. Sie wird in kleinen halbkugelförmigen Laiben hergestellt. Der zarte, jugendliche Teig zergeht auf der Zunge und ist weich und vollmundig im Geschmack.

1,79€/100g



Allgäuer Bergkäse von der ÖMA

Der typische Allgäuer Hartkäse. Kräftig und robust im Äußeren entpuppt sich der Allgäuer Bergkäse als reichhaltiger Klassiker im Geschmack.
50% Fett i.Tr., mikrobielles Lab, Rohmilchkäse.

1,89€/100g



a. Mozzarella 100g

- b. Le Tablee Frischkäse mit Kräutern von der ÖMA 125g

Sommerliche Käse zum Buffet. Angemacht mit Tomaten, für die Mozzarella-Platte oder ein Kräuterfrischkäse zum Dippen mit Möhren oder Kohlrabi.

a. 0,99€
b. 1,19€



Frucht Pur Erdbeere & Himbeere je im DOPPELPAK 2 x 250g

4,79€



Trinkjoghurts von Andechser

- a. Multifrucht
- b. Himbeere
- c. Mango-Vanille 500ml

1,29€



Gewürzgurken von Marschland

Zutaten: Gurken*, Brantweinessig*, Rohrohrzucker*, Kräuteresig*, Meersalz, Dill*, Senfsaat*, Koriander*, Fenchel*, Zwiebeln*. Mit mildem Essig feinwürzig abgeschmeckt.
720ml

2,49€



a. Espresso ganze Bohne 1000g

- b. Espresso gemahlen von bioladen 250g

Ausgewählte Arabica-Kaffeebohnen - ideal für die Zubereitung von Cappuccino und Latte Macchiato.

a. 12,99€
b. 3,49€



a. Apfelsaft von Gebhardt

- b. Kirsch-Apfelsaft von Vökel Ohne rückverdünntes Konzentrat 0,7l

a. 1,09€
b. 2,69€
5% Kistenrabatt



a. Michele, weiß von Coop San Isidro

Feiner Duft nach gelben Sommerfrüchten: zarte Birne, Mirabelle mit einem Touch Exotik. Milde Saure. Serviertemperatur 10°C. 1,0l

- b. Ombretta Frizzante vom Weingut Perlage Ein strahlender Frizzante - fein prickelnd, zart. Mit betörender Kombination aus mineralisch-fruchtigen, leicht exotischen Düften. 0,75l

a. 3,49€
b. 4,49€

