JUBILÄUMSAKTION

Passend zum 20-jährigen Firmenjubiläum gibt es bewährte AlmaWin-Produkte zum tollen Preis.

Das bewährte Vollwaschmittel
gibt es jetzt mit einer praktischen, kostenlosen Nachfüllbox!
Nur solange der Vorrat reicht!

Vollwaschmittel + GRATIS Nachfüllbox
2 kg nur € 11,99
(statt € 13,99)

AlmaWin Produkte enthalten...

- *keine Füllstoffe, da diese keinerlei Wasch- & Reinigungswirkung haben*
- *keine optischen Aufheller, da diese Allergien auslösen können & synthetisch sind*
- *keine Phosphate*
- *kein Chlor*
- *keine Gentechnik*

Tipp: Mehr AlmaWin-Produkte findet ihr in der Zusatzbestellliste!

Was ist drin?
Spülmittel, 500 ml
Haushaltsreiniger, 500 ml
WC-Reiniger, 500 ml
Badreiniger, 500 ml
Flüssigwaschmittel, 750 ml
Glas- & Fensterreiniger, 500 ml

6 Produkte inkl. Tragebox
nur € 13,99
(statt € 21,50)

NEU: Spülmittel
neue fruchtige Duftnote, schont Haut und Hände

NEU: Color-Waschmittel
noch ergiebiger & farbschonender, für 30, 40 & 60° C, für 20 Waschgänge

NEU
Color Waschmittel flüssig
1,5 l € 5,79

NEU
Spülmittel Sanddorn/Mandarine
1 l € 2,99

Ein Besuch am Biohof...

Einen Besuch wert:
Unsere **KOSTENLOSE EINKAUFSBEGLEITUNG** zum Thema **EISENMANGEL**, mit Ernährungsberaterin Gertraud Korber

FR, 18.10. 16 UHR AM BIOHOF ACHLEITNER

An diesem Tag 10% Einkaufsrabatt für alle angemeldeten Besucher!

Weitere Termine für Einkaufsbegleitungen:
15.11. Diabetes und Zuckeralternativen
10.1. Bluthochdruck

Anmeldung:
marketing@biohof.at
07272 2597-26

Unser Biokistenfahrer Alois Ameshofer geht in den verdienten Ruhestand!

Wir wünschen ihm alles Gute und sagen vielen Dank für seinen Einsatz und seine Verlässlichkeit!

Fürs Oktoberfest jetzt bestellen!

Auslieferung in KW 43 (21. - 27.10) und 44 (28.10. - 3.11.)

Münchner Weißwürste	4 Stk. (ca. 0,5 kg)	**€ 15,90 / kg**
Dinkel Laugenbrezen (Back mich)	5 Stück	**€ 7,29**
Senf süß, im Glas	200 ml	**€ 2,59**
Edelguss - helles Vollbier	4 x 0,33 l	**€ 5,49**
Neufeldner Bier - s´Hopferl	12 x 0,33 l	**€ 13,99**

Bitte unbedingt jeweils 1 Woche vorher bestellen!

JETZT BESTELLEN!

Schweinefleisch VON FAMILIE HÖGLINGER

Auslieferung in KW 44 (28.10. - 3.11.) Bestellung bis Mo, 21.10.

Schnelles Paket ca. 1,5 kg, Schnitzel, Schopf, Bauch, Karree	**€ 19,50 / kg**
Familienpaket ca. 3 kg, Schnitzel, Schopf, Bauch, Karree, Gulasch	**€ 18,90 / kg**
Vorratspaket ca. 5 kg, Schnitzel, Schopf, Bauch, Karree, Gulasch	**€ 18,50 / kg**
Gulaschpackerl ca. 1 kg	**€ 12,90 / kg**
Bauchfleisch ca. 1 kg	**€ 14,90 / kg**

Wildhendl VOM BIOHOF LANG

Auslieferung in KW 44 (28.10. - 3.11.) Bestellung bis Mo, 21.10.

Wildhendl (ca. 1,2 - 1,6 kg) **€ 9,45 / kg**

Brokkoli-Tofu-Pfanne

Zutaten für 2 Personen, Zubereitung ca. 20 Min.

300 g Brokkoli, 200 g Tofu, ½ Zitrone, 1 gepresste Knoblauchzehe, 2 EL Sojasauce, 1 EL Honig, 1 EL Sesam

Brokkoli in Röschen teilen und in Salzwasser ca. 10 Minuten bissfest garen. In der Zwischenzeit die Schale der Zitrone fein abreiben. Tofu würfeln und in einer Pfanne goldbraun anbraten. Knoblauch und etwas Salz hinzugeben. Anschließend die Zitronenschale und den Brokkoli dazugeben und alles nochmals für 2 – 3 Minuten mit braten. Zum Schluss die Sojasauce, den Honig und Sesam unterheben. Mit Reis servieren.

TIPP: Brokkoli nicht neben Äpfel, Orangen oder Tomaten lagern. Diese geben das Reifegas Ethylen ab und lassen den Brokkoli rasch vergilben!

Erdäpfel-Kürbis-Auflauf

Zutaten für 2 Personen, Zubereitung ca. 20 Min.

250 g Erdäpfel, 250 g Kürbis, 200 ml Kokosmilch, 1 Knoblauchzehe, 1 Stück Ingwer, Kurkuma, Salz, 100 g Ziegenhartkäse

Erdäpfel und Kürbis schälen, in Würfel schneiden und in eine Auflaufform geben. Kokosmilch mit gepresstem Knoblauch, klein gehacktem Ingwer, Kurkuma und Salz abschmecken. Die Kokosmilchmischung über das Gemüse gießen und zum Schluss den klein geschnittenen Ziegenkäse unterheben. Bei ca. 180° C ca. 30 Minuten backen.

TIPP: Kürbisse vertragen keine Kühlraumtemperaturen! Sie sollen bei ca. 15-18° C und niedriger Luftfeuchtigkeit gelagert werden - also am besten im Keller.

Gefüllte Rondini (runde Zucchini)

Zutaten für 2 Personen, Zubereitung ca. 60 Min.

2 Rondini, 75 g Couscous, 1 Tomate, 1 Paprika, 1 Knoblauchzehe, 50 g Parmesan, Salz, Pfeffer

Couscous nach Packungsanleitung zubereiten. In der Zwischenzeit Zucchini ca. 2 cm unterhalb des Stilansatzes aufschneiden und mit einem Löffel aushöhlen. Tomate, Paprika und Zucchinifleisch klein schneiden, Knoblauch klein hacken. Gemüse mit dem Couscous mischen und würzen. Die Masse in die Zucchinikörbchen füllen und mit Parmesan bestreuen. Bei 180° C ca. 40 Minuten überbacken.

Unserem fleißigen Biokistenwascher Walter gehen die Kisterl aus! Er braucht Eure leeren Biokisten! Bitte gebt sie dringend unseren Fahrern wieder mit.

DANKE!

Haus-g'mocht

Laibchen-Zeit

Auslieferung in KW 42 (14. - 20. Oktober)
Bestellung bis Fr, 11. Oktober, 15 Uhr

Fleischlaibchen
6 Stück, ca 420g / € 7,29

Kaspressknödel
6 Stück, ca 420g / € 5,99

Kamutlaibchen
6 Stück, ca 420g / € 6,90

Im Kühlschrank 2-3 Tage haltbar.
Sonst einfach einfrieren.

07272 / 2597 (DW 25 für Fax)
dieBiokiste@biohof.at

RECYCLED Papier aus Recyclingmaterial FSC® C113250
gedruckt auf Recystar hergestellt aus 100% entfärbtem Altpapier