

Unsere zweite 10% Aktion für Daheimbleibende:

Sommerliches Grillen



Unsere Produkte genießen wir gern mal selbst. Auch bei uns sind nicht alle weg und daheim geblieben, so lassen wir Verbliebenen den Freitag mit einem gemeinsamen Grillvergnügen ausklingen, verraten Ihnen unsere Rezepturen und Zutaten und auf die Produkte aus unserem Regal gibt es für kurze Zeit den reduzierten Aktionspreis für Daheimbleibende.

10% Aktions-Produkte, Tipps und Rezepte

Beim Grillen sollten alle Zutaten etwas kräftiger und würziger ausgewählt werden, weil die entstehenden Röstaromen des Grillgutes zum geschmacklichen Ausbalancieren gleichwertige Gegenspieler benötigen. Wir wählen daher Zutaten mit kräftigen grünen, würzigen und auch herben Noten und nutzen den Reiz pikanter Schärfe von Peperoncini.



- **Olivenöl No.27** grün oder fruchtig – Messenien/ Griechenland

Dieses Olivenöl vom südwestlichen Peloponnes aus der Koroneiki-Olive zeichnet sich durch satt grüne Aromen von Wildkräuterwiesen mit viel Löwenzahn aus. In der Variante „grün“ aus frühreif geernteten Oliven sind diese aromatischen Noten schön kantig und zugespitzt, begleitet von herben und pfeffrigen Noten. In der Variante „fruchtig“ aus Oliven mittlerer Reife verlaufen diese Noten zu einer gefälligen und breiten grünen Farbpalette mit abgeschwächten herben und pfeffrigen Noten.

Verwendung: zum Einpinseln des Grills, zum Marinieren, für Salate & Dips...

Grün:

- 0,5l zu 11,70 Euro (statt 13,00 €),
- 1l zu 17,10 Euro (statt 19,00 €),
- 3l zu 45,90 Euro (statt 51,00 €),
- 5l zu 67,50 Euro (statt 75,00 €), [hier klicken...](#)

Fruchtig:

- 0,5l zu 9,45 Euro (statt 10,50 €),
- 1l zu 14,85 Euro (statt 16,50 €),
- 3l zu 39,15 Euro (statt 43,50 €),
- 5l zu 56,25 Euro (statt 62,50 €), [hier klicken...](#)

- **Natives Rosmarin-Olivenöl**

Im Mühlenprozeß werden von Anbeginn den Arbequina-Oliven frische Rosmarinzwige beigegeben, wodurch es zu einem Übergang der ätherischen Öle der Rosmarinnadeln in das Olivenöl kommt.

Verwendung: Ein wunderbares Öl zum Marinieren von Zucchini, Möhren, Kartoffeln und Lammfleisch...

0,25l zu 7,65 Euro (statt 8,50 €),

0,5l zu 11,70 Euro (statt 13,00 €), [hier klicken...](#)

- **Natives Café-Olivenöl**

Auch hier werden von Anbeginn den Arbequina-Oliven frisch geröstete Arabica Kaffeebohnen zur Aromatisierung zugegeben. Ein spannendes Olivenöl für die kreative Küche.

Verwendung: Zum Marinieren von Rindfleisch, Süßkartoffel, Tomaten- und mediterranem Nudelsalat und zum Dessert...

0,25l zu 9,00 Euro (statt 10,00 €), [hier klicken...](#)

- **Thai-Curry zum Marinieren**

Mit der pikanten Currypaste lassen sich wunderbar Tofu, Huhn und Pute marinieren und auch feste Mango- und Ananasscheiben zum Grillen...

6 x 160 g (Set) zu 32,40 Euro (statt 36,00 €), [hier klicken...](#)

Mal keine Tomatensaucen als Topping, dafür aus Kalabrien:

- **Cipolla Rossa a Confettura**, eine kalabrische Spezialität aus der violetten und süßen Zwiebel *Cipolla di Tropea rossa* als Konfitüre.

250 g zu 5,30 Euro (statt 5,90 €), [hier klicken...](#)

- **Pepeperoncino a Confettura**, (Schärfegrad PIK 1, nur leicht pikant) eine Konfitüre aus einer milden Peperoncino.

230 g zu 5,10 Euro (statt 5,70 €), [hier klicken...](#)

- **Stuzzichino**, (PIK 2) eine aromatisch würzige und nicht sehr scharfe Gemüsepaste aus Peperoncini mit Auberginen, Tomaten, Pilzen und Kapern.

190 g zu 6,20 Euro (statt 6,90 €), [hier klicken...](#)

- **Crema di Peperoncino**, (PIK 5-6) zur Crème geschnetzelte reine Peperoncini, für geübte "Scharfesser".

190 g zu 5,20 Euro (statt 5,80 €), [hier klicken...](#)

- **Crema Mediterraneo**, (PIK 7-8) eine sehr aromatische Gemüsepaste, die wegen der vielseitigen Zutaten, mit denen sich der Gaumen dann beschäftigen kann, als weniger scharf empfunden wird, als sie es tatsächlich ist. Sie enthält neben den Peperoncini noch Auberginen, Artischocken, grüne Oliven, Kapern, Knoblauch, Fenchel und Basilikum.

190 g zu 5,20 Euro (statt 5,80 €), [hier klicken...](#)

- **Peperoncino-Sets**

Für die Freunde der Peperoncini oder denen die es werden wollen, beziehen wir unsere beiden Peperoncino-Sets in die 10% Aktion mit ein. Für „Einsteiger“ empfehlen wir das gemischte Set und nur für „Trainierte“ eignet sich das Set mit verschiedenen Habanero-Sorten:

Peperoncino-Set zu 23,40 Euro (statt 26,00 €), [hier klicken...](#)

Habanero-Set zu 23,40 Euro (statt 26,00 €), [hier klicken...](#)

Rezeptanregungen

Fetacreme, Griechischer Kichererbsensalat, Mayonnaise selbstgemacht und vieles mehr...
[hier klicken ...](#)

Weinbegleitung zum Grillen:

- **Grillo weiß**, die autochthone sizilianische Rebsorte ergibt einen schönen trockenen und würzigen Weißwein. Fruchtig, duftig anmutend nach satten weißen Blüten, Kräutern und Orangen, im Gaumen hoch aromatisch, aber auch frisch mit dezent seidiger Textur.

0,75l Flasche zu 7,70 Euro (statt 8,60 €), 6 x 0,75l Flasche zu 41,40 Euro (statt 46,00 €), [hier klicken...](#)

- **Agiorgitiko rot**, die autochthone Rebsorte aus Nemea auf dem Peloponnes ergibt ebenfalls einen trockenen und würzigen Rotwein, der kalt aus dem Kühlschrank getrunken werden sollte.

0,75l Flasche zu 7,60 Euro (statt 8,40 €), 6 x 0,75l Flasche zu 40,50 Euro (statt 45,00 €), [hier klicken...](#)

Tipp und Vorschau für Grillfreunde aus dem Norden:

Im Rahmen des Entwicklungsprojekts „Bio aus der Region - vom Land auf den Tisch“, für das wir uns engagieren, findet am 27. August in Weyhe (bei Bremen) ein Erlebnismarkt zum Bio-Barbecue statt. Schauen Sie schon mal rein, wir sind mit dabei, [hier klicken...](#)