

So schmeckt Milch.

06. Juli **ZWergenwiese NATURKOST** –
vegetarische Brotaufstriche und leckere Brotsalate

06. Juli **ALMSCHNITTE-VERKOSTUNG** –
leckerer Grillkäse aus dem Allgäu

06. Juli **EIN BESONDERER LECKERBISSEN** –
ab JETZT gibt es wieder Salzwiesenrind vom Bio-Hof
Schilling von der Ostseeinsel Öhe



07. Juli **FEUERBACHER HÖFLESMARKT** –
Herzlich willkommen an unserer Bar (von 11-17 Uhr)
Erfrischende Andechser Milchprodukte zum Probieren! (von 10-18 Uhr)

07. Juli **FEUERBACHER HÖFLESMARKT** –
Bei Hoflieferant werden Schweinehalssteaks
und Würste gegrillt. (von 11 - 17 Uhr)

13. Juli **NEUMARKTER LAMMSBRÄU** –
Bayrisches Bier für Schwaben!
NOW-Limo für Kids!

14. Juli: **WIR KOCHEN FÜR SIE** –
wählen Sie zwischen Spaghetti Bolognese oder Lasagne,
jeweils mit Salat. 7,50 Euro / Portion (ab 11.30 Uhr)

14. Juli: **HOFGENUSS** –
Hoflieferant-Köchin Claudia Kerner stellt
unsere Produktserie vor



28. Juli **GUT VORBEREITET IN DEN SOMMER** –
Beratungstag in unserer Drogerieabteilung

UNSERE AKTUELLEN SONDERANGEBOTE FÜR JULI
finden Sie auf www.hoflieferant-munz.de und
www.organix-biomarkt.de.

NEWSLETTER JULI 2012



Wer seine Milch frisch vom Bauernhof holt, kennt den cremigen, vollen Geschmack schon. Alle anderen können ihn bei uns erleben und genießen: mit der leckeren und gesunden Vorzugsmilch vom Völkleswaldhof in Oberrot-Scheuerhalden.



Unter einem Dach:

organix
Biomarkt

HOF LIEFERANT
FLEISCH & WURST VON BIO-BAUERN.



- 1 Völkleswaldhof in Oberrot/ Scheuerhalden
- 2 Höchste Hygiene beim Melken
- 3 Auf der Weide vor dem Hof

Liebe Kunden:
Vorzugsmilch gibt es bei Organix immer freitags und samstags. Reservierungen sind jederzeit willkommen!



Bevorzugt in der Behandlung, vorzüglich im Geschmack.

Vorzugsmilch ist Milch pur. Sie wird nach dem Melken nur gefiltert und sofort gekühlt. Alle Bestandteile der Milch, die Vitamine, Mineralien und Geschmacksstoffe bleiben erhalten. Dadurch behält sie ihren ursprünglichen, vollen Geschmack und ist von besonders hoher biologischer Wertigkeit, das heißt, sie kann besonders gut vom Körper verwertet werden.

Egal, ob „Frischmilch“, „Landmilch“ oder „Vollmilch“ auf der Packung steht: die Milch, die heutzutage in den Kühlregalen steht, ist praktisch immer behandelt. In der Regel wird sie vor dem Verkauf pasteurisiert oder ultrahocherhitzt, um die Haltbarkeit zu erhöhen. Sie wird oftmals homogenisiert, um das enthaltene Fett in kleine Tröpfchen umzuwandeln und dadurch das Aufrahmen, also die Entstehung von Rahm oder Sahne zu verhindern. Der natürliche Fettgehalt wird reduziert auf einen handelsüblichen Anteil von 3,8%, 3,5% oder auf 1,5%. Und je mehr dieser Verarbeitungsschritte die Milch durchläuft, desto öfter wird sie durch lange Edelstahlrohre gepumpt.

Den vollen, natürlichen Milchgeschmack gibt es bei Vorzugsmilch.

Sie ist vollständig naturbelassene Rohmilch. Im Vergleich zur Rohmilch, die direkt beim Bauern gekauft werden kann, muss sie nicht erhitzt werden. Kein Nahrungsmittel in Deutschland wird so akribisch überwacht wie Vorzugsmilch. Mit besonders hohen Anforderungen an die Gesundheit der Kühe, an die Hygiene beim Melken, der Kühlung, der Verpackung und den Transport. Der Völkleswaldhof erfüllt diese strengen Richtlinien und darf als einer von zurzeit gerade mal **sieben Betrieben** in Baden-Württemberg Vorzugsmilch erzeugen.

Weil sie völlig unbehandelt ist, hat Vorzugsmilch ein besonders kurzes Haltbarkeitsdatum von maximal vier Tagen ab dem Zeitpunkt der Abfüllung. Darum bieten wir sie auch nur ganz frisch und nur jeweils am Freitag und Samstag an. Bitte bestellen Sie Ihre gewünschte Menge rechtzeitig vor.

Ihre Margret und Christof Tenta und das Team von Organix



INFO Der **Völkleswaldhof**. Anja und Pius Frey bewirtschaften den malerisch gelegenen Demeter-Hof im Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald. Seit Jahrzehnten wird der Hof nach biologisch-dynamischen Richtlinien bewirtschaftet. Im Frühjahr, Sommer und Herbst grasen ihre Kühe in der freien Natur auf den kräuterreichen Weiden ganz in der Nähe des Hofes. Den Winter verbringen sie in einem modernen Laufstall mit frei wählbaren Liege- und Fressplätzen. Wie wohl sich die Kühe dort fühlen, schmeckt man der Milch an. ☺ Wir von Organix freuen uns, Ihnen die gesunde Demeter Vorzugsmilch anbieten zu können. Und wir freuen uns, damit Anja und Pius Frey auf ihrem Weg unterstützen zu können.

