

MAI/ JUNI 2017

Ab jetzt: **PRODUKT DES MONATS MAI: BUGLENDE.**



Ab einem Kauf von 500 g (mariniert oder natur) geben wir Ihnen eine unserer praktischen Grillzangen gratis mit dazu. (Solange Vorrat reicht)

PRODUKT DES MONATS!

06. Mai **JUNGPFLANZENMARKT** der Gärtnerei Gaiser & Fischer. Mit Bioland-Jungpflanzen von Salat, Kohl, Tomate und mehr. (09-15 Uhr)

13. Mai **FENSTERBLÜMLES-MARKT** mit den Gärtnerinnen Annette Rauhut und Christina Tränkle, den schönsten Blumen aus den Gewächshäusern der Diakonie Stetten und tollen Geschenkideen für den Muttertag. (09-16 Uhr)

13. Mai **PIZZA VON FOLLOWFISH.** Mit Fisch oder vegetarisch, heute gibt es leckere italienische Holzofenpizzen zum Probieren. (11-17 Uhr)

13. Mai **BACKTAG** mit Bäckermeisterin Bärbel Hägele und Margret Tenta. Von 08-14 Uhr gibt es am laufenden Band frische Bioland-Seelen.

20. Mai **HOFLIEFERANT GRILLT.** Von 11-16 Uhr genießen Sie bei uns Merguez mit Couscoustalern und Schafskäsecreme oder unterschiedlich marinierte Buglendensteaks mit hausgemachtem Kartoffelsalat.

22.-27. **FITNESSWOCHEN IN DER BÄCKEREI.** Mit neuen Bagel- und Sandwichkreationen sowie frisch gepressten Obst- und Gemüsesäften.

22.-27. **FITNESSWOCHEN BEI HOFLIEFERANT.** Es gibt täglich einen Mai erfrischend-leckeren Fitness-Salat.

27. Mai Unsere Köchin Gudrun Hartmann kocht für Sie **SPARGEL.** (11-17 Uhr)

Ab Juni: **PRODUKT DES MONATS JUNI: MERGUEZ.** Wer mindestens vier Paar der leckeren Würste kauft, bekommt unsere Hoflieferant-Holzgrillzange zum Wenden gratis dazu. (Solange Vorrat reicht)

PRODUKT DES MONATS!

06.-17. **PFINGSTFERIEN-KUCHENAKTION** in der Bäckerei. Für alle Zuhause-Urlauber, Nicht-Urlauber, für Groß und Klein, Junge und Junggebliebene gibt es in den Pfingstferien Kuchen von der Eselsmühle im Doppelpack.

17. Juni **NEUMARKTER LAMMSBRÄU** - bayerisches Bier für Schwaben!
NOW-LIMO für Kids! (11-17 Uhr)

01. Juli **FEUERBACHER HÖFLESMARKT.** Mit tollen Aktionen im Organix.



Neues Grillen.

2 NEUHEITEN

machen unser Fleisch in dieser Grillsaison zum besonderen Genuss: unsere hausgemachten Bio-Marinaden und eine Auswahl neuer Fleischstücke, die alles haben, um etablierten Grillklassikern ernsthaft Konkurrenz zu machen.

*Viel Spaß beim Lesen,
 Grillen & Genießen!
 Reiner Munz & das Team
 von Hoflieferant*



NEWSLETTER MAI/ JUNI 2017



Unter einem Dach:

organix
 Biomarkt

HOF LIEFERANT
 FLEISCH & WURST VON BIO-BAUERN.

Die genussreichen Sieben

Auch wenn es reichlich unbescheiden klingt: an der Qualität unseres regional erzeugten Bio-Fleischs können wir kaum noch etwas verbessern. Aber mit sieben neuen hausgemachten Grillmarinaden wird ab sofort der Genuss noch größer. Die Rezepturen sind von uns fein auf die jeweiligen Fleischarten abgestimmt und unterstützen deren Geschmack mit einer Vielzahl von Aromen. Für die Hoflieferant-Marinaden verwenden wir ausschließlich Bio-Zutaten und verzichten vollständig auf Palmöl. Stattdessen nehmen wir geschmacksneutrales, kaltgepresstes Oliven- und Rapsöl sowie für unsere Kräuterbuttermarinade eine Mischung aus Sonnenblumenöl und Butterschmalz – alle mit einem hohen Rauchpunkt und perfekt zum Grillen geeignet.

Hoflieferant-Bio-Marinaden

Nr. 1: Paprika-Kräuter

Viel Paprika, perfekt abgerundet mit einem bunten Mix aus Kräutern wie Oregano, Basilikum und Majoran.

Nr. 2: Glut & Rauch

Geräucherter Paprika, Chili, grober Urwaldpfeffer, Rohrzucker und weitere Zutaten sorgen für eine tolle Würze mit angenehmer Schärfe.

Nr. 3: Kräuter der Provence

Oregano, Thymian, Lavendel, Rosmarin und weitere Gewürze bringen nicht nur Lammsteaks richtig zur Geltung.

Nr. 4: Kräuterbutter

Gutes Butterschmalz, Sonnenblumenöl und Gewürze wie Liebstöckel, Oregano und Pfeffer machen zarte Kalbssteaks einfach perfekt.

Nr. 5: Senf

So einfach wie lecker: Senf, Estragon, frische Zwiebeln und grober Urwaldpfeffer geben gutem Fleisch ein noch besseres Aroma.

Nr. 6: Jamaikan-Jerk

Die traditionelle Mischung aus Gewürzen wie Ingwer, Koriander, Rohrzucker, Muskat und Chili passt gleichermaßen hervorragend zu Schwein und Geflügel.

Nr. 7: Curry-Sesam

Viel Sesam, noch mehr Curry und weitere Gewürze machen die Marinade perfekt für Geflügel

+++++

Alle Marinaden enthalten Meersalz mit Ausnahme der, traditionell salzlosen, Jamaikan Jerk.

Grillparty-Wissen

Marinieren kommt vom französischen mariner „in Salzwasser einlegen“ und diente ursprünglich nur der Haltbarmachung von Fleisch.



Starke Stücke

Neben Klassikern wie Schweinehals, Hüftsteak oder Lammkoteletts und Fischspezialitäten wie Forellen oder Thunfischsteaks (immer von Donnerstag bis Samstag), haben wir eine Reihe neuer Stücke im Angebot. Zwei stellen wir Ihnen vorab vor, mehr finden Sie ab sofort in unserer Fleischtheke. Sollten Sie dort wider Erwarten nicht fündig werden oder einen besonderen Wunsch haben, sprechen Sie mit uns. Wir werden alles versuchen, ihn zu erfüllen.

BAVETTE - STEAK

In den USA unter dem Begriff „Flank Steak“ sehr verbreitet, hierzulande bislang weitgehend unbekannt. Zu unrecht, denn das magere Rindersteak hat ein tolles, sehr kräftiges Aroma. Wichtig: Das gegrillte Fleisch quer zur Faser schneiden. Gibt's bei uns mit der Glut & Rauch Marinade oder natur.

BUGLENDEN - STEAK

Das Steak vom Schwein wird in medaillonähnliche Stücke geschnitten. Es zeichnet sich insbesondere dadurch aus, dass es sehr saftig gelingt obwohl es ein mageres Stück ist. In der Bedientheke gibt es das Buglenden-Steak in Kräuterbuttermarinade oder natur zum Selbstwürzen.

Bei uns gratis.



TIPPS FÜR DAS ZUBEREITEN VON
MARINIERTEM FLEISCH UND FÜRS GRILLEN
GENERELL STEHEN IN UNSEREM

„Zehnmaleins des Grillens“