

Herbstaktion

N.Trümpler/ bio-in-motion Naturkost-Lieferservice

An alle zufriedenen bio-in-motion-KundINNen, die unseren Vordruck nutzen wollen, um bio-in-motion weiterzuempfehlen an Nachbarn und Freunde, die auch interessiert an gesunder Bio-Kost sind

Herbst 2010

Guten Tag

seit einiger Zeit nehme ich den Lieferservice von bio-in-motion in Anspruch und genieße die Annehmlichkeiten des zu-Hause-beliefert-werdens!

Ich möchte auch Dir/ euch/ Ihnen empfehlen, sich die Früchte des Herbstes nach Hause zu holen und sich von der hohen Qualität und dem Geschmack der bio-in-motion-Produkte verwöhnen zu lassen – natürlich ausschließlich in Bio-Qualität, zertifiziert von anerkannten Anbau-Verbänden wie z.B. Bioland und Demeter und wo immer möglich aus unmittelbarer Umgebung: regional ist 1.Wahl! Hierfür und für den individuellen, kundenorientierten Service steht bio-in-motion uneingeschränkt seit Gründung in 2005.



Man kann Woche für Woche aus dem reichhaltigen und abwechslungsreichen Angebot bestellen – sei es per Abo oder individuell! Außerdem gibt es passend zum Angebot wöchentlich wechselnde Rezepte!

Weitere aktuelle Angebote auf der homepage oder einfach bei Frau Trümpler (Ansprechpartnerin) anrufen! Guten Appetit wünscht:



Besuchen Sie uns auf unserer Homepage:
www.bio-in-motion.de

Kundenservice:
Tel.: 05121/ 176 53 06
Fax: 05121/ 176 53 07

lieferservice@bio-in-motion.de
Ihr Ansprechpartner:
Frau Nadin Trümpler

Post-/ Rechnungsadresse:
N.Trümpler
Wiesenstr. 32
31134 Hildesheim

Betriebsstätte:
bio-in-motion
Zur Chaussee 11a/ Hausrückseite
31249 Hohenhameln/ OT Bründeln
St.Nr. 38/144/05597

*"Auf kurzen Transportwegen kommt maximal frisch alles zu Ihnen nach Haus auf den Tisch:
ob regionales Obst, Gemüse, Brot, Käse, Wurst - wir stillen Ihren Bio-Hunger - und auch Durst.
Nur wirklich bio muß es sein – was anderes kommt nicht in die Kiste rein!
Guten Appetit!"*

Kürbisgratin für 4 Personen

Zutaten: 500 g Spirelli, 500 g Hokkaidokürbis, 150 g Feta, 100 g Kalamata-Oliven, 150 g Schlagsahne, 3 EL Olivenöl, 1 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, 1 Glas Wein oder Gemüsebrühe mit einem Schuss Zitrone, Pfeffer, Salz und Muskat

Zubereitung: Die Nudeln kochen und in eine Auflaufform geben. Den Hokkaido waschen, entkernen und in 1 cm Stücke schneiden (Schale kann dran bleiben). Knoblauch und Zwiebel fein hacken und mit dem Kürbis im Olivenöl anbraten. Mit Weißwein und Sahne löschen und ca. 10 Min. auf kleiner Flamme köcheln lassen. Kräftig salzen und pfeffern und mit Muskat abschmecken. Alles auf die Nudeln geben, Oliven und den Schafkäse darauf schichten und im Ofen ca. 20 Min. überbacken. Frischen Salat der Saison dazu servieren.

Probieren Sie auch gern die **Brote von der Bioland-Bäckerei das Backhaus**, z.B. etwas ganz besonderes:

Pain Paillasse Stk ca. 400g € 3,33 €

ein nach Schweizer Rezept gebackenes rustikales Brot. Es erhält sein intensives Aroma durch die extrem lange Teigruhe von 24 – 72 h. Dadurch entwickelt sich auch die kräftige, knusprige Kruste u. die groß geportete Krume

