

Neues im Juli

Gültig vom 01.07. - 31.07.2025

Besser
zu Hause genießen



5086 Schweinepfeffersteaks, mariniert

Feine Schweinepfeffersteaks schon küchenfertig mariniert mit Pfeffer und Kräutern – und besonders zart und aromatisch. **5 Stück.** (1000 g € 14,39)



ca. 10 Min.



ca. 8 Min.

900 g € 12,95

Beim Kauf von Schweinepfeffersteaks erhalten Sie 1 Grill- & Bratzange gratis dazu!



Genießen wie in Italien

Liebe Kundin, lieber Kunde,

lassen Sie uns den Sommer in vollen Zügen genießen, so wie es uns die Menschen in Italien mit ihrem *Dolce-Vita-Lebensgefühl* vormachen. Dazu gehören natürlich die herrlich leichte, mediterrane Küche und köstliche Eiskrem, die auf der Zunge zergeht.

Alles für Ihren italienischen Abend

In diesem Newsletter zeigen wir Ihnen, wie Sie mit unseren tiefkühlfrischen Lebensmitteln im Handumdrehen ein *italienisches Menü* zaubern, das zum einen *schnell zubereitet* ist und zum anderen alle begeistern wird. Auf Seite 3 finden Sie die perfekte Zusammenstellung für alle Gänge.

Mediterrane Rezepte

Auch unsere Rezept-Tipps stehen unter dem Motto „*Bella Italia*“ – und das ganz unkompliziert, aber mit richtig viel Genuss. Das Geheimnis: wenig, aber nur die besten Zutaten nehmen. Schauen Sie auf Seite 2 und 3.

Wir wünschen Ihnen einen wunderschönen Juli mit ganz viel Dolce Vita und viel Freude beim „Besser - zu Hause genießen“!

Ihre

Andrea Meiners

Andrea Meiners / Dipl.-Ökotrophologin

Im Juli-Flyer finden Sie besondere Angebote und leckere, sommerliche Highlights.



Unwiderstehlich
italienisch!

Sie sparen
€ 1,-
statt bisher
€ 12,45 - € 11,45

1542 Venezia

Die beliebte Eiswelle mit der raffinierten Kombination aus köstlicher Eiskrem und unwiderstehlich knackigen Knusper-schichten. Der kleine Luxus für jeden Tag. 920 ml. (1000 ml € 12,45)

Stückpreis € 1,43

8 Stück € 11,45





Rezept-Tipp



Spaghetti Aglio e Olio mit Garnelen, Cocktailtomaten & rotem Pesto

 ca. 30 Min.  2 Pers.

Zutaten

250 g Spaghetti
300 g Riesen-Garnelen (Art. Nr. 6295)
10-12 Cocktailtomaten, halbiert
2-3 EL rotes Pesto
(z. B. mit getrockneten Tomaten oder Paprika)
3 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 kleine rote Chilischote oder eine Prise Chiliflocken
4 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer, schwarz
frische Petersilie oder Rucola zum Garnieren
optional etwas Zitronensaft

Zubereitung

1. Die Spaghetti in Salzwasser al dente kochen.
2. In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen. Knoblauch und Chili darin bei mittlerer Hitze sanft anbraten, bis der Knoblauch goldgelb ist.
3. Die Garnelen hinzufügen und ca. 2-3 Minuten anbraten, bis sie rosa und durchgegart sind.

4. Dann die Cocktailtomaten zugeben und kurz mitbraten, bis sie leicht weich werden, aber noch ihre Form behalten.
5. Die abgossenen Spaghetti direkt in die Pfanne geben, das Pesto unterrühren und alles gut vermengen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und ggf. etwas Zitronensaft dazugeben.
6. Die Petersilie oder Basilikum klein hacken, auf die Pasta streuen, sofort servieren und „Besser- zu Hause genießen“.

Tipp:

Wer es besonders aromatisch mag, gibt zum Schluss noch etwas frisch geriebenen Parmesan oder ein paar geröstete Pinienkerne darüber.



Italienisches Dinner leicht gemacht

Eiskrem nach italienischer Tradition
aus unserer Eismanufaktur Gelato Classico



1605 Tartufo
Eine echte italienische Eisspezialität aus
Haselnuss-Nougat-Eiskrem und Vanille-
Eiskrem mit Kakaopulver verfeinert.
Genuss in Bio-Qualität! 400 ml.
(1000 ml € 14,88)

Mit frischer Sahne
Stückpreis € 2,98

2 Stück € 5,95

Bella Italia für Zuhause – Dolce Vita aus dem Tiefkühlfach

Laue Sommerabende, gute Freunde und italienischer Genuss:
Mit unseren Tiefkühlprodukten gelingt Ihnen der perfekte
Italien-Abend ganz unkompliziert!

Aromatische Vorspeise:

Beginnen Sie herrlich mediterran mit unserer **Tomatensuppe Italiano** (Art. Nr. 7450) aus sonnengereiften Tomaten und feinen Kräutern. Dazu schmeckt ein Stück von unserer Pizza **Di Gusti Margherita** (Art. Nr. 7801) – klassisch, knusprig, köstlich!

Hauptgericht – zwei Genussvarianten:

Mit unseren italienischen Pfannengerichten **Penne-Tomate-Mozzarella** (Art. Nr. 7641) und **Rigatoni-Hähnchenpfanne** (Art. Nr. 7637) kommen alle auf ihre Kosten und in nur ca. 12 Minuten sind sie fertig zum Genießen.

Dessert – nach original italienischer Tradition:

Wählen Sie aus unseren himmlisch italienischen Eis-Klassikern, hergestellt in unserer Eismanufaktur: **Spaghetti-Becher** (Art. Nr. 1525), **Tartufo** (Art. Nr. 1605) und **Stracciatella-Eis** (Art. Nr. 1195). Unwiderstehlich cremig und sofort servierbereit!

Für laue Sommerabende

ca. 10 Min. 4 Pers.

Sgroppino al Limone mit Zitronensorbet

Zutaten

1000 ml Zitronensorbet (Art. Nr. 1050)

1 Flasche Prosecco
2 Bio Zitronen oder Bio Limetten
etwas frische Minze

Zubereitung

1. 4 Sektgläser in den Gefrierschrank legen. Währenddessen die Zitronen gründlich mit heißem Wasser waschen und die Schale mit einem Sparschäler abziehen.
2. Die Minze waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen.
3. Das Zitronensorbet und den Prosecco in einen Mixer geben und mischen, bis eine schaumige Konsistenz entsteht.
4. Den fertigen Sgroppino al Limone in die gekühlten Sektgläser füllen. Mit Zitronenscheiben und Minze garnieren, sofort servieren und „Besser - zu Hause genießen“.

