



KW 1 - 30.12.- 05.01.2025

bio
mitter
...bringt's

S' BIOBLATTL

2025

Wir möchten uns zum Jahreswechsel von Herzen für Eure Treue bedanken, und hoffen, dass Ihr mit der Qualität der Bioprodukte und der Qualität unseres Services zufrieden gewesen seid!

Es ist uns eine Freude, Euch mit frischen, biologischen Lebensmitteln zu versorgen – und das tun wir mit Leidenschaft.

In den letzten Monaten haben sich jedoch die Kosten für die Produktion, den Versand und auch die Lohnkosten deutlich erhöht, was uns dazu zwingt, eine kleine Preisanpassung vorzunehmen, um auch weiterhin die Qualität und Nachhaltigkeit unserer Produkte gewährleisten zu können.

Wir wissen, dass das eine Veränderung ist, aber wir sind überzeugt, dass es der einzige Weg ist, um Euch weiterhin mit den besten, frischesten und vorwiegend regionalen Biolebensmitteln zu beliefern.



LIEFERTAGVERSCHIEBUNG

In der **ersten Jännerwoche** verschieben sich nur die **Mittwochlieferungen auf Dienstag 31.12.2024**.
In der **zweiten Jännerwoche** verschieben sich die **Montaglieferungen auf Dienstag 7.1.2025** und die **Dienstaglieferungen auf Mittwoch 8.1.2025**.

Die Änderungen werden mit **20. Jänner 2025** beginnen:

Der Mindestbestellwert wird auf 23€ steigen.

Die kleinen Kisten werden dann 23€ kosten, aber entsprechend mehr Inhalt haben.

Die mittleren Kisten werden 26€ kosten, und mit wenig mehr Inhalt zu Euch kommen.

Wir hoffen auf Euer Verständnis, und freuen uns Euch auch in Zukunft mit gesunden und nachhaltigen Produkten versorgen zu können!



Tipp der Woche:

- Schalen von 3–4 unbehandelten Orangen, Zitronen oder Limetten
- Ein Schraubglas mit Deckel
- 200 ml Tafelessig oder verdünnte Essigessenz

Die Schalen ins Glas füllen mit Essig aufgießen, Glas fest verschließen, 1 Woche stehen lassen.

Flüssigkeit durch ein Sieb gießen, fertig ist das wohlriechende Putzmittel!



Lieblingsobst der Woche:

Tarocco Orangen

Das Fruchtfleisch umgibt eine sehr dünne Haut, die leicht zu entfernen ist.

Tarocco Orangen sind kernlos und schmecken fantastisch.

Ihre kulinarischen Eigenschaften, ergeben sich aus der geografischen Lage an den Hängen des Ätna. Vor allem die fruchtbaren Vulkanböden sind dafür verantwortlich.

