

Bestellung

Firma _____

Name _____ Vorname _____

Straße _____ PLZ/Ort _____

Telefon _____ Telefax _____

Handy _____ E-Mail _____

Unter „Größe/Art“ schreiben Sie bitte die Gramm-Zahl, oder die Art.Nr., falls vorhanden!
Wenn Sie nur das Treibhaus möchten, so fügen Sie den Begriff „Treibhaus leer“ nur unter „Produkt“ ein.

Menge	Größe/Art.	Produkt	E-Preis €	Gesamt €
Bitte am Schluss Versandkosten nicht vergessen!				
Ab einem Warenwert von € 140.- erhalten Sie 5% Rabatt			Betrag	

Bitte ankreuzen: Bar Nachnahme Vorkasse/Überweisung

Die MwSt. ist in den Preisen bereits enthalten (Trockenpilze + Pulver 7%, Treibhäuser und Extrakte 19%). Die Staffellungen gelten für Endkunden. Geschäftskunden bitte erfragen! Soll die Ware verschickt werden, belaufen sich die Versandkosten innerhalb der BRD wie folgt: Größe S = €4,50 | Größe M = €6,50 | Größe L = €9,00 | Größe XL = €13,00 (siehe auch Liefer- und Versandkosten auf unserer Homepage)! Die Pakete sind bis zum Anschaffungswert versichert und werden durch DPD versandt. Ab einem Bestellwert von €52,00 liefern wir innerhalb Deutschlands **versandkostenfrei**. Bei Abholung der Ware entfallen die Lieferkosten. Auslandskunden bitten wir, die Versandkostenpreise zu erfragen! Im Falle einer Vorkasse teilen wir Ihnen den Betrag telefonisch oder per E-Mail mit, den Sie dann bitte auf unten stehendes Konto überweisen. Sobald das Geld bei uns eingegangen ist, erhalten Sie die Ware. Bei **Nachnahme** liefern wir durch die **Post**. Diese erhebt eine Versandgebühr inkl. NN bis 2Kg von insgesamt €10,90. Zusätzlich verlangt der Postbote bei Überbringung einen Betrag von €2.-. Lieferzeit: 2 – ca. 5 Tage!
Privatkunden haben ein 2-wöchiges Widerrufs- und Rückgaberecht in Schriftform ab Bestelldatum, oder im Zurücksenden der Ware ab Erhalt der Lieferung, sofern sich die Ware in original verschlossenem Zustand befindet. Die Versandkosten trägt in diesem Fall bis zu einem Warenwert von €40.- der Kunde. Ansonsten ist der Rückversand für Sie kostenfrei.

Diese Bestellung erkenne ich durch meine Unterschrift als verbindlich an!

Ort/Datum _____ Unterschrift _____

**ZERA-Service, Peter-Dörfler-Str. 1, D-89257 Illertissen, Tel. (0 73 03) 90 39 12
Mobil (01 72) 97 14 710, Fax (0 73 03) 90 39 13, Internet: www.zera-service.de
Bankverbindung: Hypo-Vereinsbank Illertissen, Kto.Nr. 94 25 9 26, BLZ 630 200 86**

Schmackhafte Trockenpilze aller Art sowie Fix+Fertig-Kulturen zum Selberzüchten



kinderleicht – sehr lecker – gesund und kalorienarm

!!! Natürlich aus streng kontrolliertem Anbau !!!

-- Hier erhältlich - siehe Innenseite --



Pilze haben sehr viele Vitamine, Mineralstoffe, Aminosäuren und Polysaccharide, was wesentlich zur Stärkung des Organismus beiträgt.

Sie sollten deshalb in keinem Speiseplan fehlen!

Aus diesen Gründen biete ich auch Vitalpilze in Kapsel- bzw. Tablettenform an und informiere Sie gerne anhand unserer Lektüre „Vitalpilze“ über deren Wirkungsgrad bei den verschiedensten Arten von Gesundheitsproblemen.

Wichtiges zu getrockneten Pilzen:

Getrocknete Pilze sind nicht weniger aromatisch als frische. Ganz im Gegenteil, da beim Trocknungsprozess stets nur das Wasser entzogen wird, bleibt das Aroma hochkonzentriert erhalten! Alle Pilze, die wir anbieten, sind aromaschonend getrocknet. Legen Sie sich einen "Wintervorrat" zu. Sie werden überrascht sein, wie überaus schmackhaft diese Pilze sind.

Die Zubereitung ist denkbar einfach. Die gewünschte Menge Pilze mit heißem Wasser übergießen und etwa 30 Minuten quellen lassen. Die Pilze anschließend in Küchenpapier etwas ausdrücken und wie Frischpilze etwa 10 - 15 Minuten (mit)garen! Bitte denken Sie daran, dass die Pilze je nach Pilzart um das 6 - 10 fache aufquellen!

Getrocknete Pilze sind eine delikate Beilage zu Fleisch-, Fisch-, oder Gemüsegerichten, sowie zu Soßen und Suppen. Zu allen Nudelgerichten ... ein Gedicht!
Unsere getrockneten Pilze sind - trocken und bei maximal +18°C gelagert - mindestens 1 - 2 Jahre haltbar. Alle getrockneten Pilze aus streng kontrolliertem Anbau!

Wichtiges zu unseren Fertigkulturen:

Diese bereits fachmännisch vorgezogenen Fertigkulturen bringen kurzfristig - je nach Pilzart innerhalb 1 - 4 Wochen - die 1. Ernte! Ideal für Haus und Keller. Bei geeigneten Temperaturen und hoher Luftfeuchtigkeit, werden in Schüben immer wieder schmackhafte Pilze wachsen. Ein optimales Klima erhalten Sie durch unser Profi-Treibhaus! Wir empfehlen deshalb gleich unsere Kulturen im Treibhaus! (siehe innen). Das forschschöne stabile Haus ist natürlich immer wieder verwendbar! Bis zu 5 Erntewellen im Abstand von jeweils 2 - 5 Wochen können Sie erwarten!

Wir haben für jeden Feinschmecker die richtige Pilzart. Von Steinchampignons mit zartem Biss und leichtem Nussaroma, bis zum intensiv aromatischen Shiitake, der besonders für die asiatische Küche unentbehrlich ist!



Übrigens, Frischpilze lassen sich ideal einfrieren.

Einfach in gewünschte Größe schneiden und unblanchiert frosten.

Die Haltbarkeit beträgt 15 Monate.

Zum Verarbeiten nicht auftauen, sondern noch gefrostet in die Pfanne geben und 10 Minuten (mit)garen. Guten Appetit !



Zurzeit erhältliche Trockenpilze auf einen Blick:

Preise (inkl. 7% MwSt., zzgl. Versandkosten)

 <p>Champignon</p>	<p>Im Vakuum verdunstet der zu Eis gefrorene Wasseranteil der Pilze. Bei dieser schonenden Trocknungsmethode bleiben nicht nur Vitamine, Aromen und Wirkstoffe besser erhalten, auch in Aussehen und Konsistenz übertrifft die gefriergetrocknete Qualität die herkömmliche um ein Vielfaches. Sehr schöne, helle Scheiben, mit einem zarten knackigen Biss!</p>	<p>100g € 6,00 500g € 25,00 1kg € 45,00</p>
 <p>Steinpilze</p>	<p>Der Steinpilz zählt zu den beliebtesten Speisepilzen Europas mit einem unvergleichlichen eigenständigen Charakter. Wir bieten ausschließlich handverlesene Extra-Qualität aus Italien. Schöne Scheiben, überwiegend hell, mit optimalem Aroma, zu einem äußerst günstigen Preis. Vergleichen Sie einfach selbst! Schnell zugreifen, solange Vorrat reicht.</p>	<p>100g € 10,50 500g € 43,00 1kg € 80,00</p>
 <p>Shiitake</p>	<p>Beste Qualität! Wir liefern ganze Köpfe ohne Stiel, zu einem äußerst günstigen Preis. Shiitake sind sehr aromatisch und passen einfach zu allen Gerichte. Sie sind jedoch nicht nur delikate Speisepilze, sondern auch hochwertige Vitalpilze mit einer optimalen Biovitalestoffdichte, also ernährungsphysiologisch außerordentlich effektiv! Auf unserer Homepage finden Sie ihn auch in Kapselform!</p>	<p>100g € 8,00 500g € 27,00 1kg € 46,00</p>
 <p>Spitzmorchel</p>	<p>Unsere getrockneten Spitzmorcheln sind mit das Beste, was es auf dem deutschen Markt zu kaufen gibt, denn sie werden traditionell und schonend über Buchenholzfeuer getrocknet. Dadurch entfalten die Spitzmorcheln ihr einmalig intensives und "rauchiges" Aroma! Sie erhalten nur ganze Köpfe ohne Stiel, handverlesen und gereinigt. Ein Erlebnis der absoluten Spitzenklasse!</p>	<p>100g € 38,00 500g € 186,00 1kg € 359,00</p>
 <p>Chin. Morchel</p>	<p>Sie wird auch Judasohr oder „Mu-Err“ genannt und ist aus der asiatischen Küche nicht wegzudenken. Unsere schwarze Sorte ist die hochwertigste, die es zu kaufen gibt. Die Chinesische Morchel ist jedoch nicht nur ein Speisepilz sondern zählt zu den Vitalpilzen mit bemerkenswerten Biovitalestoffen. Unsere Pilze sind handverlesen und vorgereinigt. Beste Qualität zu einem äußerst günstigen Preis!</p>	<p>100g € 3,50 500g € 10,00 1kg € 19,00</p>
 <p>Mandelpilz</p>	<p>Dieser wie der Champignon zur Agaricus-Familie gehörende Speisepilz, kommt ursprünglich aus Brasilien und wird dort seit etwa 35 Jahren angebaut. Er besitzt ein zartes Mandelaroma und schmeckt ausgesprochen lecker. Mit dem höchsten Polysaccharid-Anteil ist er einer der wichtigsten Vitalpilze! Wir bieten ganze Fruchtkörper mit Stiel von bester handverlesener Qualität. Diesen Hochgenuss müssen Sie einfach erleben!</p>	<p>100g € 11,00 500g € 43,50 1kg € 78,00</p>
 <p>Igelstachelbart</p>	<p>Der Igelstachelbart ist ein wohlschmeckender Speisepilz, der auch bei uns vorkommt, aber ziemlich selten ist. Er besitzt eine leichte Bitterkeit, die für die Verdauung recht förderlich sein kann. Seit einiger Zeit wird er sehr erfolgreich kultiviert und ist auch ein vielbeachteter Vitalpilz, mit 8 für den Menschen lebensnotwendigen Aminosäuren! Wir bieten den Pilz als ganzen Fruchtkörper von handverlesener bester Qualität!</p>	<p>100g € 10,00 500g € 34,00 1kg € 57,00</p>
 <p>Maitake</p>	<p>Der Maitake, deutsche Bezeichnung „Klapperschwamm“ ist nicht nur ein Speisepilz mit ganz eigenem, charakteristischen Geschmack, der auch hierzulande heimisch ist, sondern zählt vor allem zu den hochwertigen Vitalpilzen! Seine Inhaltsstoffe machen ihn zu einem äußerst begehrten Pilz. Vor allem das „Ergosterol“, Vorstufe des Vitamin D, ist bemerkenswert hoch. Wir bieten Pilze aus handverlesener bester Qualität. Seine Quellfähigkeit ist enorm!</p>	<p>100g € 11,00 500g € 43,50 1kg € 78,00</p>
 <p>Thai-Morchel</p> <p>NICHT MEHR LIEFERBAR</p>	<p>Dieser in Asien und vor allem in Thailand äußerst beliebte Speisepilz ist in Deutschland so gut wie unbekannt, bestenfalls eingefleischten Liebhabern der Thai-Küche ein Begriff! Er sieht der deutschen „Krause Glucke“ sehr ähnlich und sollte in keinem asiatischen Gericht fehlen! Den Geschmack kann man als nussig-mild bezeichnen. Wir bieten handverlesene ganze Pilze an!</p>	

Schaffen Sie sich am besten noch heute Ihren Vorrat an, denn die Haltbarkeit beträgt mind. 1 Jahr. Haben Sie noch Fragen? Dann kontaktieren Sie mich bitte unverbindlich!

Zurzeit erhältliche Fertig-Pilzkulturen im Profi-Treibhaus für Wohnung und Keller:

 <p>Profi-Treibhaus „leer“</p>	<p>Unser Profi-Gewächshaus ist geeignet für die Champignon / Steinchampignonkultur, sowie für alle anderen "Kulturen fürs Haus"! Das Treibhaus ist sehr stabil und kann natürlich auch für andere Pflanzen bzw. Aussaat verwendet werden! Die Größe 55 x 30 x 28cm ist bestens geeignet fürs Fensterbrett, falls keine direkte Sonneneinstrahlung erfolgt. Lüftungsschieber in der Haube integriert! Das Treibhaus ist viele Jahre verwendbar, Sie müssen nur noch die jeweilige Kultur nachkaufen!</p>	<p>Preis: inkl. 19% MwSt. zzgl.Versandkosten</p> <p>Euro 24,00</p>
 <p>Weißer Champignon</p>	<p>Der Klassiker unter allen Pilzen! Das Substrat ist bereits perfekt im Gewächshaus vorgezogen und wiegt ca. 11 Kg. Nur noch mit beigefügter Erde abdecken. Optimaler kann man Pilze nicht anbauen! Ein Klima wie in Profi-Pilzkulturen! Dadurch sehr hoher Ertrag und kaum Pflege, da die Kultur ja feucht bleibt! Sie müssen nicht täglich gießen und selbst wenn Sie über's Wochenende nicht da sind, ist die Kultur optimal versorgt. Der Gesamtertrag ist etwa 25% höher als bei Kulturen ohne Gewächshaus! Sie brauchen nur noch die große Champignonkultur für das Profi-Gewächshaus nachzukaufen. Weiter unter „Steinchampignon“, da beide gleich!</p>	<p>Preis: inkl. 19% MwSt. zzgl.Versandkosten</p> <p>Euro 38,00</p>
 <p>Steinchampignon</p>	<p>Die Gesamternte einer Kultur kann bis zu sagenhaften 3,5 Kg betragen. Erste Ernte nach 20 - 30 Tagen. Pilze wachsen von +10°C bis +20°C, optimal sind +15° bis +18°, da bei dieser Temperatur die Qualität und die Gesamternte am höchsten ist! Ständige Temperaturen über +20° sind für Champignonkulturen nicht geeignet! Licht spielt absolut keine Rolle, es kann also hell oder dunkel sein. Ganzjährige Ernte möglich! Der Steinchampignon ist kräftiger im Geschmack, ansonsten unterscheidet lediglich das Aussehen beide Pilze voneinander. Testen Sie einfach selbst!</p>	<p>Preis: inkl. 19% MwSt. zzgl.Versandkosten</p> <p>Euro 38,00</p>
 <p>Shiitake</p>	<p>Der König aller Pilze! Dieser Block (ca. 4kg), ist perfekt vorgezogen und in kurzer Zeit erntereif! Für eine gute Fruchtkörperbildung wird die Kultur vor jeder Erntewelle in kaltes Wasser getaucht. Durch das optimale Klima im Gewächshaus sind hohe Erträge möglich! Meist schon innerhalb 1-2 Wochen können Sie bis zu 1 Kg Pilze ernten! Insgesamt bis 3 Kg in Erntewellen über 5 Monate dürfen Sie erwarten, bei +15°C bis +25°. Anleitung mit vielen Tipps! Die Pilze lassen sich optimal einfrieren und trocknen. Ernte ganzjährig möglich!</p>	<p>Preis: inkl. 19% MwSt. zzgl.Versandkosten</p> <p>Euro 38,00</p>
 <p>Stockschwämmchen</p>	<p>Dieser Pilz ist bei Pilzliebhabern sehr begehrt! Mit unserer Fertigkultur inklusiv Treibhaus können Sie einen schmackhaften und gesunden Speisepilz in kurzer Zeit selbst mit hohen Erträgen ernten, dank der optimalen Treibhaus-Luftfeuchtigkeit! Dadurch ist ein Gesamtertrag bis über 1 Kilo möglich, bei einer Temperatur von +8° bis maximal +18°! Licht benötigt die Kultur nur minimal, ein kleines Fenster genügt! Bis 4 Monate lang sind noch einige Erntewellen zu erwarten! Anleitung anbei. Die Pilze lassen sich übrigens einfrieren oder trocknen. Anbau ganzjährig möglich!</p>	<p>Preis: inkl. 19% MwSt. zzgl.Versandkosten</p> <p>Euro 38,00</p>

Weitere Pilzarten und -größen auf Anfrage möglich.

Lassen Sie sich den fantastischen Geschmack und Vitamingehalt von Frischpilzen nicht entgehen!