

Marktinformationen vom 12. Juli 2024 (für KW 29)

Aktuell in KW 29 auf Vorbestellung erhältlich

Zwetschgen Import Serbien • Nektarinen weiss • Johannisbeeren weiss/gelb • Napolikürbis • Gelbe Bohnen CH • Kefen und Erbsen CH • Passionsfrüchte Europa •

Grüne Bohnen aus der Ostschweiz

Sie ist der Klassiker unter den Bohnen. Die grüne Bohne stammt ursprünglich aus Amerika und ist als Busch und Stangenbohne vorzufinden. Auch hinsichtlich ihrer Form ähnelt sie den gelben Bohnen. Da ihre Hülse sehr fein ist, lässt sich die grüne Bohne hervorragend mitsamt ihrer Hülse verarbeiten. Ihr hoher Kaliumanteil reguliert den Flüssigkeitshaushalt. Außerdem enthalten Bohnen Kalzium, ein Baustein für Knochen und Zähne, sowie Magnesium, das gut für Muskeln und Nerven ist. Zudem stecken in dem grünen Gemüse viel Eisen - wichtig für den Sauerstoff-Transport im Körper - und Zink, das die Wundheilung fördert.



In Anbruch erhältlich

Welcher Unterschied besteht zwischen Busch- und Stangenbohnen?

Die Unterscheidung in Busch- oder Stangenbohnen bezieht sich vorwiegend auf deren Wuchsform. Buschbohnen wachsen als kleiner Busch, der selbstständig in der Lage ist zu stehen und bis zu 60 Zentimeter in die Höhe ragen kann. Sie sind etwas weniger ertragreich als Stangenbohnen. Da die einzelnen Büschchen jedoch dichter angepflanzt werden können, gleicht die höhere Pflanzenanzahl die Erträge aus.

Zu den Stangenbohnen zählen viele Bohnensorten, die eine Stange als Rankhilfe benötigen. Daran befestigt, wachsen sie problemlos bis zu drei Meter in die Höhe und sind gleichzeitig ein dekorativer Sichtschutz im Garten. Stangenbohnen sind sehr ertragreich. Die feinen, knackigen Bohnen schmecken besonders gut, wenn sie frisch nach der Ernte zu einem Eintopf zubereitet werden. Ein vorheriges Entfernen der Hülse ist nicht nötig.

Die Auswahl an Bohnensorten ist gross und letztlich hängt es vom persönlichen Geschmack und dem jeweiligen Gericht ab, für welche man sich entscheidet. Mehr als 700 Varianten existieren: So gibt es Bohnen von weisser, gelber, blauer, roter bis hin zu brauner und schwarzer Farbe. Oftmals ermöglicht schon allein der Name der jeweiligen Bohnensorte Rückschlüsse auf Aussehen und Geschmack.

Schwarze Johannisbeeren (Cassis)

Das dunkle Beerenobst hat seinen Namen von Johannes dem Täufer. Sein Geburtstag Ende Juni fällt in die Hauptreifezeit der säuerlichen Beeren. Was die wenigsten jedoch wissen ist, dass die Johannisbeere nach dem Rhabarber benannt wurde. Ihr botanischer Name lautet "Ribes", der von der Rhabarber-Art (Rheum ribes) aus dem Libanon stammt. Beide Pflanzen haben zwar den gleichen Namen "Ribes", sind allerdings nicht miteinander verwandt, da Johannisbeeren zur Familie der Stachelbeergewächse gehören. Zwischen der roten und der schwarzen Johannisbeere (Ribes nigrum) gibt es deutliche Unterschiede. Die Beeren der schwarzen Johannisbeere sind größer und gelten als besonders gesund, da sie viel Vitamin C enthalten.



Auf Vorbestellung / 8 x 250 g

Tomate "Ochsenherz"- Jetzt ist Saison

Die Ochsenherztomate ist nicht nur wegen ihrem Namen eine ganz besondere Tomatensorte. Insbesondere wegen ihrem Aussehen, von dem der Name auch stammt, fällt sie sofort ins Auge. Diese Fleischtomatensorte kann nämlich bis zu 500 Gramm schwer werden und deckt mit dunkel roter, orange, gelbe, weisse und rosa Fruchtformen ein breites Farbspektrum ab. Die Bezeichnung der Ochsenherztomate stammt wie man sich schon denken kann, vom Aussehen dieser Tomatensorte. Doch nicht nur alleine die Form, sondern auch das Volumen und Gewicht gleicht dem Herzen eines Ochs. So ist es nicht verwunderlich, dass die Ochsenherztomate nicht nur im Deutschen so bezeichnet wird, sondern auch in den Sprachen Englisch (*oxheart* oder *bull's heart*), Französisch (*cœur de bœuf*), und Italienisch (*cuore di bue*).

CULINARIUM
regio-garantie



Einheit 3 kg / auf Vorbestellung / kein Anbruch

Randen - aus neuer Ernte

Die Rande, auch bekannt unter dem Namen "Rote Beete", ist mit der Zuckerrübe und dem Mangold verwandt und lässt sich trocken und frostfrei problemlos lagern. Zum Lagern werden Randen von Erde und Blättern befreit, einen Tag an der Wärme getrocknet und anschliessend in Styroporkisten gelegt und kühl gelagert. Randen können gut fertig als Salat eingemacht und sterilisiert werden.



Verkannt, aber gesund!

Gesund ist sie, die Rande! Als typisches Lagergemüse versorgt sie uns mit wichtigen Vitaminen und wertvollen Nährstoffen. Grund genug, die Knolle zu würdigen. Die vitaminreiche Knolle enthält unter anderem Folsäure und Kalium. Und trotzdem figuriert Randen auf der Liste der beliebtesten Gemüse in unserem Land eher auf den hinteren Rängen.

In Anbruch aus neuer Ernte erhältlich

Aktuelle Culinarium Artikel / Regionale Beschaffung

CULINARIUM
regio-garantie

Gemüse

Karotten gross + mittel, Pfälzer Karotten, Kabis rot + weiss, Lattich, Lauch, Sellerieknollen, Fenchel, Blumenkohl, Broccoli, Rettich, Stangensellerie, Auberginen, Zucchini, grüne Bohnen

Salate

Chicorée, Kopfsalat rot + grün, Eichblatt rot + grün, Lollo rot + grün, Mix-Salat, Rucola, Kresse, Eisberg, Salanova Mix, Gurken, Crispy Mix

Tomaten

Cherry-Ramati (3 kg / 10 x 500 g), Cherry rot + gelb (9 x 250 g), Cherry-Datterini, Cherry-Wildmix, Ramati, Tomaten B, Fleischtomaten, CC Tomaten

Beeren

Himbeeren, Stachelbeeren, Brombeeren, Blaubeeren, Johannisbeeren

Problematisch / Saisonende

- Gala Äpfel CH (Ende)
- Nüsslisalat (Sommerpause)

Pilze Verfügbarkeit: ↓ = niedrig ↘ = mittel ↑ = hoch

- Steinpilze** ↓ Serbien
- Eierschwämme** ↑ Serbien/Polen

Mögliche Alternativen, die Ihren Speiseplan bereichern könnten, sind:
 Champignons weiss und braun, Kräuterseitlinge, Shiitake, Pleurotus, Kraterellen, Totentrompeten, Trompetenpfefferlinge, Buchenpilze, Enoki

Gerne beraten wir Sie persönlich über mögliche Alternativen aus unserem Tiefkühlsortiment.

Äpfel

- Süsse Sorten Gala, Golden
- Süsslich / Feinsäuerlich Jonagold, Milwa
- Säuerlich Granny Smith



Birnen

- Conférence Kl. I Belgien
- Forelle Kl. I Südafrika



Melonen

- Charentais/Cantaloupe (rotfleischig) Spanien
- Honig (hellgelb) Spanien
- Galia Spanien
- Wassermelonen (Crimson / Dumara / Mini) Spanien/Italien



Trauben

- Trauben blau (5 kg) Italien
- Trauben weiss (5 kg) Italien
- Trauben blau (10 x 500 g) Italien
- Trauben weiss (10 x 500 g) Italien



Zitrusfrüchte

- Zitronen Spanien
- Orangen Spanien
- Limes Brasilien



Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Frische Grüsse
 Ihr caviezel giovanettoni Team

Tel: 071 447 11 00
Web: www.scaviezelag.ch
Mail: verkauf@scaviezelag.ch
Shop: www.hogashop.ch – Bestellplattform

Folgen Sie uns auf Social Media:

Instagram



Facebook

