

Marktinformationen vom 19. Juli 2024 (für KW 30)

Geschätzte Kunden und Partner

Gerne informieren wir Sie frühzeitig über unsere Öffnungs- und Bestellzeiten am Nationalfeiertag.

Nationalfeiertag 1. August 2024



Öffnungszeiten

Mittwoch, 31. Juli 2024

04:30 – 12:00 Uhr / 13:30 – 16:00 Uhr

Donnerstag, 01. August 2024

Geschlossen / keine Auslieferung

📌 Piktettdienst: im Notfall Abholung zwischen 08:00 und 10:00 Uhr möglich

Freitag, 02. August 2024

Normale Öffnungszeiten

**Am Mittwoch, 31. Juli 2024 und am Freitag, 02. August 2024
werden alle Touren gefahren.**

Bestelltermine

Bestellung	Bestellschluss	Anlieferung
Mittwoch, 31.07.2024	14:30 Uhr Küchenfertige Produkte 14:30 Uhr Molkereiprodukte	Freitag, 02.08.2024

Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen und wünschen Ihnen
einen angenehmen Nationalfeiertag.

Ihr caviezel giovanettoni – Team

Kurze Marktnews

Die Aprikosen-Ernte ist weiterhin noch im Gange, neigt sich aber bereits langsam dem Ende zu. Erhältlich sind weiterhin **Walliser Aprikosen**. **Erste Zwetschgen** sind ebenfalls aus der Region erhältlich. Bis die ganz grossen Mengen eintreffen, wird es noch ein paar Tage dauern.

Bei den **Beeren** erhalten wir das ganze Sortiment aus der umliegenden Region und unterstützen so die regionale Wertschöpfung. Das Gleiche trifft auch auf unsere **Blattsalate** zu. Beim **Gemüse** wie **Broccoli**, **Blumenkohl**, **Fenchel**, **Bohnen** und **Tomaten** ist die regionale Versorgungslage sehr gut. Der Sommer zeigt sich doch noch von seiner angenehmen Seite was sich auch in unserer Beschaffung positiv auswirkt.

Zum Thema Nüsslisalat + Castelfranco im Sommer!

Wie schon erwähnt, sind Sommermonate kein Freund von Nüsslisalat und Castelfranco. Die Qualität lässt zu wünschen übrig und der Preis ist sehr hoch. Wenn möglich sollte man die Finger davon lassen - das erspart allen Beteiligten viel Stress und Ärger.

Aktuell in KW 30 auf Vorbestellung erhältlich

Spriggelbohnen CH • Gelbe Bohnen CH • Kaktusfeigen • Napolikürbis • Blumenkohl farbig • Percoccha Pfirsiche • Weinbergpfirsiche • Mirabellen

Grillzeit und Gemüse - der Sommer kommt doch noch!!

Gemüse hat alles, um den Grillspass zu einem abwechslungsreichen und vitaminreichen Vergnügen werden zu lassen. Knackig, frisch, bunt und gesund. Gegrilltes Gemüse erweckt ganz neue Geschmacksnuancen; da werden selbst Gemüseverächter wieder zum Liebhaber von Knolle und Co. Leichte Röstaromen unterstreichen den Eigengeschmack von Peperoni, Zucchini, Zwiebeln usw. Grillgemüse lässt sich zudem wunderbar kombinieren. Ob als Gemüsespiesse oder Gemüsepfanne, zusammen mit Fleisch, Fisch oder sogar Obst. Auch mit frischen Kräutern oder Gewürzen muss beim Grillen nicht gespart werden. Scharfes Gemüse mit Chili, oder eher süss mit Zucker oder Honig karamellisiert, die Vielfalt der Gemüserezepte und anderer Grillideen offenbart ein Reich unendlicher Möglichkeiten.



Tomaten "Berner Rose"

Wie der Name schon vermuten lässt, stammt die Sorte "Berner Rose" aus der Schweiz und ist auch unter dem Namen "Rose de Berne" bekannt. Es handelt sich bei der Tomate um eine historische, alte Sorte, die sich aber bis heute grosser Beliebtheit erfreut. Die "Berner Rose" ist eine rosafarbene, hocharomatische Fleischtomate. Ihre dünnhäutigen, weichen Früchte messen etwa fünf bis sieben Zentimeter im Durchmesser und erreichen ein Gewicht von etwa 200 g. Ihr Geschmack ist süss, aber auch würzig mit einer angenehmen Säure. Die Früchte der "Berner Rose" können unterschiedlich geformt sein: Rund, etwas abgeflacht oder auch leicht gerippt.



Einheit 3 kg / kein Anbruch

Wassermelone gelb

Die kern arme gelbe Wassermelone ist ihrer roten Verwandten ziemlich ähnlich. Erst wenn sie geöffnet wird, erlebt man das sprichwörtliche „gelbe Wunder“. Statt der gewohnten roten Farbe leuchtet einem ihr knallgelbes Fruchtfleisch entgegen.

Eine echte Alternative um zusätzlich visuell zu punkten und passt auch auf den Grill.



In Anbruch Stück / auf Vorbestellung erhältlich

Gelbe Bohnen

Sie sind auch bekannt als Wachsbohnen, sehr schlank und länglich geformt und unterscheidet sich von der grünen Bohne nur durch die gelben Hülsen bei der Reife. Die aus Amerika stammende Bohne ist aufgrund ihrer zarten Konsistenz und ihres milden Geschmacks sehr beliebt. Es gibt sie selten als Stangen, aber in der Regel als Buschbohne im Handel. Jetzt auf Vorbestellung erhältlich .



Gelbe Bohnen auf Vorbestellung / 5 kg

Aktuelle Culinarium Artikel / Regionale Beschaffung



Gemüse

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

Salate

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

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, Erdbeeren

Problematisch / Saisonende

- Nüsslisalat / Castellfranco (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
- Guyot Kl. I Frankreich



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/Übersee
- Limes Brasilien



Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Frische Grüße
Ihr caviezel giovanettoni Team

Tel: 071 447 11 00

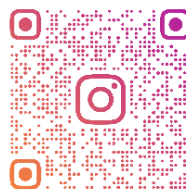
Web: www.scaviezelag.ch

Mail: verkauf@scaviezelag.ch

Shop: www.hogashop.ch – Bestellplattform

Folgen Sie uns auf Social Media:

Instagram



Facebook

