

Kurze Marktnews

Die Saison mit **einheimischen Zwetschgen** ist definitiv eröffnet und wir können Sie bereits mit einer Vollversorgung aus der Region bedienen. Eierschwämme gibt es in Hülle und Fülle und sind auch kalkulatorisch attraktiv. **Steinpilze** sind jedoch im Moment Mangelware und preislich nicht attraktiv. Hier lohnt es sich zu warten; die Zeit wird kommen. Zusätzlich erhalten wir Guyot Birnen aus neuer Ernte Frankreich in sehr guter Qualität. 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. Diese kommen nach den wetterbedingten Qualitäts-Einbussen sehr erfreulich daher.

Aktuell in KW 31 auf Vorbestellung erhältlich

Gelbe Bohnen CH • Trauben Muscat Italien • Limes Spanien • Napolikürbis • Blumenkohl farbig • Mirabellen • Reneclaude •

Radiesli farbig aus der Ostschweiz

Von rot über weiss bis zu gelb und violett: die farbigen Radiesli im Bund erhalten wir neu aus der näheren Region! Einfach runt, rund und dekorativ.



Gitter 12 Bund / in Anbruch erhältlich

Zwetschgen aus der Ostschweiz

Zwetschgen sind den Pflaumen sehr ähnlich, sodass sie auch fast dieselben Inhaltsstoffe und somit eine sehr ähnliche Bedeutung für unsere Gesundheit haben. Der Unterschied von den beiden Obstsorten ist, dass Pflaumen eher rundlich und oval sind. Zwetschgen haben im Gegensatz dazu eher eine länglichere Form und sind kleiner als Pflaumen. Sie haben ein etwas festeres Fruchtfleisch und anders als Pflaumen haben sie keine Fruchtnaht. Ausserdem ist ihr Fruchtfleisch leichter vom Kern zu lösen als dies bei den Pflaumen der Fall ist. Das Fruchtfleisch ist süsser als das von Pflaumen. In Mitteleuropa wachsen über hundert verschiedene Zwetschgenarten. Frisch werden sie vor allem im Spätsommer verkauft. Sie haben eine tiefblaue Farbe und eine längliche Form, die zu den Enden hin spitz verläuft.



Gitter 6 Kg / in Anbruch erhältlich
10 x 1 kg Schalen / in Anbruch erhältlich



Reneclaude / Reneklode (Edelpflaume)

Nicht wenige verwechseln Renekloten auf den ersten Blick mit Pflaumen und halten sie der grünen Schale wegen für unreif. Das ist natürlich ein Irrtum: Reneclauden haben zwar wie Pflaumen eine "Naht"; sie schmecken auch ganz ähnlich. Aber sie sind in aller Regel kleiner und eher rund als länglich, und der Farbunterschied beruht auf den Besonderheiten dieser speziellen Pflaumenart und keineswegs auf mangelnder Reife. Das Fruchtfleisch von reifen Reneclauden schmeckt saftig, süss und sehr aromatisch.



Wer Reneclauden mag, kann guten Gewissens zugreifen: Das feine Steinobst kann mit seinem hohen Gehalt an Mineralstoffen und Vitaminen Pluspunkte sammeln. Besonders interessant für alle, die auf ihre Eisenversorgung achten: Reneclauden enthalten mehr von diesem für die Blutbildung so wichtigen Stoff als alle anderen Pflaumenarten. Ausserdem enthalten sie Antioxidantien sowie sekundäre Pflanzenstoffe.

Gitter 5 kg auf Vorbestellung / kein Anbruch

Gemüse

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

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, Ochsenherz, Berner Rose

Beeren

Himbeeren, Stachelbeeren, Brombeeren, Blaubeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren

Problematisch / Saisonende

- Nüsslisalat / Castelfranco (Sommerpause)
- Steinpilze

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 Südafrika
- 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

