

Marktinformationen vom 2. August 2024 (für KW 32)

Aktuell in KW 32 auf Vorbestellung erhältlich

• Gelbe Wassermelone • Trauben Muscat Italien • Limes Spanien • Kürbis Muscat • Mirabellen Frankreich • Reneclauden Frankreich

Pflaumen oder Zwetschgen?

Ist es eine Pflaume oder eine Zwetschge?

Der Unterschied...

- **Pflaumen** haben eine rundliche Form und der Stein löst sich nur schwer vom Fruchtfleisch. Wegen ihrer Ansprüche an Boden und Klima werden sie in der Schweiz selten angebaut.
- **Zwetschgen** sind eine Untersorte von Pflaumen. Sie sind länglich oval und haben eine dunkelblaue Farbe. Das feste und goldig-gelbe Fruchtfleisch löst sich leicht vom Stein.

An der Sortenvielfalt mangelt es bei den Zwetschgen nicht. Bekannte Sorten im Schweizer Handel sind:

- Lepotica ab Mitte Juli (**Frühsorte**)
- Katinka ab Ende Juli
- Tegera ab Ende Juli
- **Fellenberger** ab Mitte/Ende August (Spätsorte)

Die Zwetschge und ihre Inhaltsstoffe – Wie gesund sind Zwetschgen? Die Fachliteratur schwärmt von zahlreichen “gesunden” Inhaltsstoffen: Provitamin A, Vitamin C, Vitamin C und diverse Vertreter aus der Vitamin B-Gruppe, Ballaststoffe, Antioxidantien, Anthozyane, Eisen, Kalium, Magnesium, Kupfer und Zink. Zur Gruppe der Pflaumen werden neben den **Zwetschgen** auch die Reineclauden und Mirabellen gezählt. Der Ursprung liegt im asiatischen Raum.

Zwetschgen und Pflaumen sind dankbar für viel Licht und Wärme – der wichtigste Faktor für die Aromabildung ist die Sonne. Dagegen sind sie recht anspruchslos was die Bodeneigenschaften betrifft. Sie ziehen sogar eher magere Standorte den gut versorgten, stark wüchsigen Böden vor.

Im Unterschied zu Äpfeln, Birnen und Kirschen brauchen die meisten Pflaumenartigen keine andere Sorte für die Befruchtung der Blüten. Die Fähigkeit zur Selbstbefruchtung hat zur Folge, dass sich die Nachkommen teilweise kaum erkennbar von ihrem Mutterbaum unterscheiden und die Sortenvielfalt deshalb geringer ist als bei den fremdbefruchtenden Obstarten. Dennoch gibt es auch bei den Pflaumen und Zwetschgen eine grosse Vielfalt an Formen, Farben und Aromen.



Zwetschgen aus der Ostschweiz 

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

Mirabellen

Die Mirabelle, auch als "gelbe Zwetschge" bezeichnet, ist eine Unterart der Pflaume. Mirabellen haben einen Durchmesser von 2-3 cm und werden von Laien oft mit der ihr in Grösse und Gestalt ähnlich sehenden Kirschpflaume verwechselt. An der Sonnenseite der Früchte lassen sich oft eine leichte rote Färbung oder rötliche Punkte erkennen. Die Mirabelle besitzt ein festes Fruchtfleisch und schmeckt süsslich bis süss-säuerlich. Mirabellen schmecken pur besonders lecker und lassen sich direkt nach dem Waschen vernaschen. Ebenfalls beliebt sind das Herstellen von Schnaps oder Likör. Mirabellen enthalten viel Betacarotin – die Vorstufe vom Vitamin A sowie C- und B-Vitamine und Kalium.



Gitter 5 kg auf Vorbestellung / kein Anbruch

Aktuelle Culinarium Artikel / Regionale Beschaffung



Gemüse

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

Salate

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

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, Brombeeren, Blaubeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren

Problematisch / Saisonende

- Nüsslisalat (Preis/Qualität)
- Stachelbeeren

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, Trompetenfifferlinge, Buchenpilze, Enoki

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

Äpfel

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



Birnen

- 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

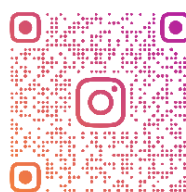
Web: www.scaviezelag.ch

Mail: verkauf@scaviezelag.ch

Shop: www.hogashop.ch – Bestellplattform

Folgen Sie uns auf Social Media:

Instagram



Facebook

