

## Marktinformationen vom 9. August 2024 (für KW 33)

---

### WILLKOMMEN ZURÜCK

Jetzt sind sie also einmal definitiv vorbei, die Sommerferien. Man merkt es auf den Schulhöfen, welche sich auf einen Schlag mit jugendlichem Leben füllen und natürlich an den vielen Baustellen, die langsam aus unserem Liefergebiet verschwinden. Unsere Chauffeure „freuen“ sich jetzt schon wieder auf die proppenvollen Strassen. Nun denn, Stillstand gibt es nicht – schon gar nicht in der Gastronomie. Ihnen und Allen, denen es für einige Tage verdienter Erholung gereicht hat, wünschen wir einen fulminanten Neustart mit vielen zufriedenen Gästen. Wir freuen uns, Sie in alter Frische wieder zu sehen und darauf, Sie weiterhin bedienen zu dürfen. Das Aktuellste finden Sie wie immer hier in unserem Marktbericht.

---

### Aktuell in KW 33 auf Vorbestellung erhältlich

**Gelbe Bohnen CH • Trauben Muscat Italien • Limes Spanien • Napolikürbis • Blumenkohl farbig • Mirabellen • Reneclaudes • Mango Mini**

---

### Sommerzeit und Melonen

#### DIE CANTALOUPE-MELONE

Man kennt sie auch als Cantaloupe-Melonen oder Kantalup-Melonen. Benannt sind sie nach ihrem ursprünglichen Anbauort Cantalupo bei Rom. Ihr orangefarbenes Fruchtfleisch ist fest, süss und saftig. Die grünliche, hell gerippte Schale der runden Früchte sieht je nach Züchtung mal glatt, mal unregelmässig aus und hat warzenartige Erhebungen. Das intensive Aroma ihres Fruchtfleisches passt besonders gut zu Obstsalaten und süssen Gerichten.



#### CHARENTAIS MELONE

Die Charentais-Melone ist eine Unterzüchtung der Cantaloupe-Melone und wird vor allem in Frankreich in der Nähe der Stadt Cavaillon angebaut. In Südfrankreich gilt sie als Königin der Melonen. Der Schriftsteller Alexandre Dumas war so verrückt nach dieser Melone, dass er der Stadt Cavaillon sein komplettes Werk vermachte. Im Gegenzug erhielt er lebenslang frische Melonen von der Stadt.



#### JOLLY MELONE

Die Jolly Melone hat eine sehr glatte Aussenhaut und ähnelt dadurch der Charentais. Sie ist äusserlich jedoch heller, etwas grösser und hat keine dunklen Nähte. In der klassischen Einteilung ist sie, wie die Cavaillon-Melone, nicht vertreten, da es sich um eine Weiterzüchtung innerhalb der Gruppe Charentais handelt. Die Jollies haben ein wunderbar cremiges Fruchtfleisch und einen sehr hohen Brixgehalt.



#### GALIA MELONE

Die israelischen Erfinder dieser Kreuzung aus verschiedenen Zuckermelonen haben unter der gerippten Schale viele Vorzüge der anderen Sorten vereint: Das hellgrüne Fruchtfleisch der nur bis zu 1,5 kg schweren Neuzüchtung hat einen sehr süssen und aromatischen Geschmack. 100 Gramm haben etwa 54 Kcal.



### HONIGMELONE

Die sonnengelbe Honigmelone zählt zur Klasse der Zuckermelonen und trägt auch den Namen Wintermelone, Gelbe Kanarische oder Amarillo. Am besten genießt ihr sie pur oder als Vorspeisenklassiker mit Schinken. Dank ihres hohen Vitamin E-Gehalts ist sie aber auch püriert als sommerliche Gesichtsmaske nach dem Sonnenbad zu empfehlen. 100 Gramm Honigmelone schlagen mit 55 kcal zu Buche. Damit ist sie etwas kalorienhaltiger als die Wassermelone.

Besonderheiten: Die Honigmelone gehört zur Familie der Kürbisgewächse und ist daher eigentlich keine Frucht. Ob die Melone reif ist, lässt sich bei dieser Sorte nur schwer erkennen. Reife Melonen duften durch die Schale hindurch und geben bei Druck auf dieselbe leicht nach.



### WASSERMELONE

Die Wassermelone ist der Klassiker unter den Melonen. Ob als Smoothie, Frozen Margarita, Snack beim Picknick oder im Salat – die Wassermelone ist extrem vielseitig. 100 g ihres Fruchtfleisches enthalten nur 24 Kcal – kein Wunder, besteht sie doch zu 95% aus Wasser. Damit ist sie die kalorienärmste Melone. Man kann sie sehr gut auch mit Schafskäse oder Ziegenkäse kombinieren. Ist die Wassermelone noch nicht ganz reif, kann sie sehr schnell zum unfreiwilligen Abführmittel werden.



### FUTURO MELONE

Die Futuro Melone, Piel de Sapo genannt, erkennt man leicht an ihrer footballartigen Form und ihrer dunkelgrünen Schale. Sie ist besonders in Spanien eine der häufigsten und beliebtesten Melonensorten und wird dort klassischerweise mit Serranoschinken gegessen. Sie ist sehr lange lagerfähig. 100 g haben einen Brennwert von ca. 40 Kilokalorien. Aufgrund ihrer grünen, runzligen Schale heisst die Futuro Melone auf Spanisch Piel de sapo, übersetzt: "Krötenhaut".



## Aktuelle Culinarium Artikel / Regionale Beschaffung



### Gemüse

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

### Salate

Chicorée, Kopfsalat rot + grün, Eichblatt rot + grün, Lollo rot + grün, Mix-Salat, Rucola, Rosso, 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, Roma

### Beeren

Himbeeren, Brombeeren, Blaubeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren

## Problematisch / Saisonende

- Broccoli
- Melonen Galia
- Stachelbeeren

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

**Steinpilze**    ↑ Rumänien  
**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, Gravensteiner, Summerred
- Säuerlich                            Granny Smith



**Birnen**

- QTee (Celina)                    Kl. I                      Schweiz
- Guyot                                Kl. I                      Schweiz



**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    Südafrika
- Orangen    Südafrika
- Limes    Brasilien



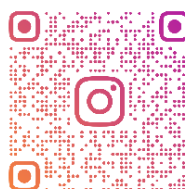
Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Frische Grüsse  
Ihr caviezel giovanettoni Team

**Tel: 071 447 11 00**  
**Web: [www.scaviezelag.ch](http://www.scaviezelag.ch)**  
**Mail: [verkauf@scaviezelag.ch](mailto:verkauf@scaviezelag.ch)**  
**Shop: [www.hogashop.ch](http://www.hogashop.ch) – Bestellplattform**

**Folgen Sie uns auf Social Media:**

**Instagram**



**Facebook**

