

Marktinformationen vom 23. August 2024 (für KW 35)

Obwohl der Tag des Apfels erst am 13. September 2024 ist, lassen wir unsere Nationalfrucht schon heute hochleben. Wir freuen uns, Sie mit den Sorten «Gravensteiner» und «Summerred» **aus neuer Ernte** «beglücken» zu dürfen. Und das Beste: Herkunft = Culinarium – somit wäre die Nachhaltigkeitsfrage auch geklärt...

Aktuell in KW 35 auf Vorbestellung erhältlich

Trauben Chasselas • Muskatkürbis • Butternusskürbis • Kaktusfeigen Italien • Mirabellen • Reneclauden • Fingerlimes Spanien

Äpfel "Summerred"

Der 1960 erstmals in Kanada gewachsene Apfel «Summerred» ist eine echte Empfehlung für alle Geniesser, die besonders auf Apfelsorten mit ausgewogenem Zucker-Säure-Verhältnis stehen und diese Früchte am liebsten gleich frisch vom Baum verzehren würden. Ursprünglich wahrscheinlich als Sämling aus einer Kreuzung der Sorten «McIntosh» und «Golden Delicious» im kanadischen Ort Summerland entstanden, verwandelt dieser eher schwach und etwas buschig wachsende Sommerapfelbaum jeden Garten in ein Obstparadies. Der «Summerred» Apfel sollte möglichst sofort verwertet werden, denn für eine längere Lagerung eignen sich die Früchte nur bedingt. Verwenden Sie die Äpfel daher besser zum Frischverzehr, ansonsten können sie bis etwa vier Wochen nach der Ernte zum Backen, Kochen oder Saften genutzt werden.



**Gitter 12,5 kg
In Anbruch erhältlich**

Äpfel "Gravensteiner"

Der «Gravensteiner» ist eine der ältesten Apfelsorten überhaupt und wird seit 1669 kultiviert. Sie stammt aus dem gleichnamigen Ort im dänischen Südjütland und wird hauptsächlich als Liebhabersorte gepflanzt. Weltweit bekannt soll der «Gravensteiner» neben dem «McIntosh» eine der beiden Sorten sein, die Steve Jobs die Inspiration für den Namen des Unternehmens Apple Inc. gab. Dank der hohen und wochenlangen Stabilität des Fruchtfleisches passen «Gravensteiner» Äpfel hervorragend als leckere Tafelfrucht für alle Apfel-Fans. Gepresst erhalten Sie ebenso eine lohnende Ausbeute, entweder als frühreifender Mostapfel oder aber als aromatischer und vorzüglich schmeckender Apfelsaft. Auch bei der Verwertung zu Apfelmus und beim Brennen entfalten die Früchte ihr sortentypisches Aroma und sind allererste Wahl.



**Gitter 12,5 kg
In Anbruch erhältlich**

QTee - die schöne Rote

Zartes Rot trifft auf frisches Grün. Optisch ist die QTee® ein wahrer Blickfang! Zudem schmeckt sie sonnengereift, angenehm süß und aromatisch. Trotz des exotischen Namens ist QTee® eine Schweizerin, mit norwegischer Herkunft. Sie gedeiht und reift in ausgewählten Anbaugebieten in der Schweiz. Ab KW 35 bieten wir Ihnen die Birnensorten QTee und Williams aus neuer Ernte aus der Schweiz an.



Gitter 6 Kg / In Anbruch erhältlich

Reneclaude / Reneklode (Edelpflaume)

Jetzt sind sie am besten und es ist für kurze Zeit Hochsaison!

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

Kaktusfeigen (Italien)

Kaktusfeigen haben eine feste, ungeniessbare Schale, die sich aber leicht vom Fruchtfleisch trennen lässt. Das geleeartige Fruchtfleisch ist mit dunklen Kernen durchsetzt, die mitgegessen werden können. Am besten schneidet man Kaktusfeigen in der Mitte auf und löffelt das Fruchtfleisch aus, ähnlich wie bei einer Kiwi. **Vorsicht: Da die Schale der Kaktusfeige noch mit feinen Stacheln behaftet ist, sollte zum Halten der Frucht besser eine Gabel verwendet werden!**



Gitter 2 kg auf Vorbestellung / Kein Anbruch

Sugo Tomaten / San Marzano - Reminder

Die Zollschranken sind offen und wir erhalten super ausgereifte San Marzano Tomaten aus Italien.

Nur für kurze Zeit!!

Gitter 8 kg / Kein Anbruch



AKTION!

Gemüse

Karotten gross + mittel, Pfälzer Karotten gross + mittel, Kabis rot + weiss, Lattich, Lauch, Stangenlauch, Sellerieknollen, Fenchel, Blumenkohl, Broccoli, Rettich, Auberginen, Zucchini, grüne Bohnen, Cipolotti, Kürbis Hokkaido, Randen roh

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

Früchte

Zwetschgen

Problematisch / Saisonende

- Salatspinat
- Granny Smith

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

Steinpilze ↘ Rumänien
Eierschwämme ↑ Belarus/Litauen

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 Gravensteiner, Summerred
- Säuerlich Granny Smith



Birnen

- QTee (Celina) Kl. I Schweiz
- Celina Kl. II Schweiz
- Williams 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

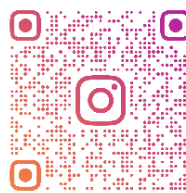
Web: www.scaviezelag.ch

Mail: verkauf@scaviezelag.ch

Shop: www.hogashop.ch – Bestellplattform

Folgen Sie uns auf Social Media:

Instagram



Facebook

