

## Marktinformationen vom 11. Oktober 2024 (für KW 42)

---

### Endlich wieder OLMA!

Für viele von uns ein «must to go» in der Jahresplanung und darin fett markiert. Damit verbunden, Säulirennen, "am Vieri im Füfi", Jahrmakttbesuch mit tollen Gespräche unter Freunden und Bekannten. Zudem der Gastkanton St. Gallen! Was könnte schöner sein als zuhause sich als Gast zu präsentierten. Wie dem auch sei, wir wünschen allen eine freudige und angenehme Ausstellungszeit an der OLMA 2024.

---

### Aktuell in KW 42 auf Vorbestellung erhältlich

**Bergamotte • Zierkürbisse • Clementinen mit Blatt • Halloween Kürbis • Steinpilze • Cicorino Trevisano**

---

### Steinpilze

Steinpilze veredeln mit ihrem leicht nussigen Aroma Suppen, Risotto, Nudeln, Saucen und vegetarische Gerichte. Mit seinem braunen Hut und seinem weiss-bräunlichen Stil bilden Steinpilze eine Sektion in der Gattung Dickröhrlinge (Boleteus). Seinen Namen hat der Steinpilz daher, dass das Fleisch vom Steinpilz fester ist als bei anderen Pilzen.

**Steinpilze lassen sich nicht züchten und wachsen nur wild im Wald, wodurch der oft hohe Verkaufspreis zustande kommt.**

Wer die Steinpilze selbst im Wald sammeln möchte, findet zwei Sorten von Steinpilzen: Der Sommersteinpilz, der von Mai bis Juli unter Laubbäumen, wie Buche, Eiche oder Edelkastanie wächst. Auch im Herbst sind Steinpilze zu finden. Sie wachsen unter Kiefern und Fichten, also an schattigen Orten im Wald.

#### Lagerung

Steinpilze lassen sich bis zu drei Tagen im Kühlschrank lagern. Am besten schmecken sie allerdings frisch nach der Ernte. Dazu sollten sie gebraten oder eingelegt werden, denn roh dürfen sie nicht verzehrt werden. Wer Steinpilze länger aufbewahren möchte, der kann Steinpilze sowohl trocknen als auch einfrieren. Zum Trocknen die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Dann auf ein Blech mit Backpapier legen und im Backofen bei 80 Grad zwei Stunden trocknen. Dabei die Ofentür leicht geöffnet lassen, damit Wasserdampf entweichen kann. Danach die Pilze in ein Vorratsglas geben. Werden die frischen Steinpilze kurz blanchiert, können sie danach bis zu einem halben Jahr in einer Plastiktüte eingefroren werden.

#### Inhaltsstoffe

Besonders für Vegetarier sind Steinpilze interessant, denn sie lassen sich gut panieren und sind so ein guter Fleischersatz. Steinpilze enthalten etwa neben etwa 90 Prozent Wasser B-Vitamine, Vitamin K, Vitamin D und Kalium.



**In 1 kg Einheiten erhältlich**

## Palmkohl / Schwarzkohl

Palmkohl wird hauptsächlich in Norditalien und dort vor allem in der Toskana angebaut. Nun erhalten wir wieder Palmkohl aus der Region. Palmkohl ist im Geschmack milder als Grünkohl. Die fein geschnittenen Laubblätter werden für Salate oder als Kochgemüse verwendet. Er eignet sich auch ausgezeichnet für Eintöpfe. Eine bekannte Verwendung des Palmkohls ist die portugiesische Kohlsuppe "Caldo verde". Palmkohl kann auch sehr gut für späteren Gebrauch blanchiert und danach tiefgefroren aufbewahrt werden. Für kulinarischen Kreationen sind fast keine Grenzen gesetzt.



**Auf Vorbestellung erhältlich**

---

## Kaki Persimon

Die Kaki kommt ursprünglich aus Asien, wo sie "Chinesische Pflaume" genannt wird. Sie fand Ende des 18. Jahrhunderts den Weg von China nach Spanien und wurde schon bald in dem milden Mittelmeerklima heimisch. Kakis sind exotische Früchte, die durch eine gleichmässige und einheitliche Färbung von goldgelb bis orange gekennzeichnet sind. Die Kaki Persimon ist eine sehr geschmackvolle Variante der traditionellen Classic Kaki und wird in Spanien durch eine von den Obstbauern des Fernen Ostens überlieferte Weise zur Reife gebracht. Dadurch hat sie eine festere Konsistenz und ist sehr viel länger haltbar als andere Sorten. Wenn die Kaki ganz durchgereift ist, entfaltet sich der volle Geschmack ihres köstlichen, erfrischend-süssen und kernlosen Fruchtfleisches, das an Mangos und Pfirsiche erinnert. Diese Eigenschaften haben die spanische Kaki Persimon regelrecht zu einem immer beliebter werdenden herbstlichen, sehr ballaststoffreichen Vitaminspender mit dem Provitamin-A sowie Vitamin-C gemacht. Dank ihres hohen Glukosegehaltes sind sie ein fantastischer Energiespender für den ganzen Tag.



**In Anbruch erhältlich**

## **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, Cipolotti, Kürbis Butternuss, Kürbis Muscat, Randen roh, Räben gelb gross + mittel

### Salate

Chicorée, Kopfsalat rot + grün, Eichblatt rot + grün, Lollo rot + grün, Mix-Salat, Rosso, Eisberg, Chinakohl, Zuckerhut, Crispy rot + grün, Salanova-Mix, Endivien, Nüsslisalat

### Tomaten

Cherry-Ramati (3 kg / 10 x 500 g), Cherry rot + gelb (9 x 250 g), Cherry-Datterini, Cherry-Wildmix, Ramati, Tomaten B, Fleischtomaten

### Beeren


Himbeeren

### Früchte

Zwetschgen, Äpfel, Birnen

# Problematisch / Saisonende

- Preiselbeeren
- Piel de Sapo

**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, Trompetenfifferlinge, Buchenpilze, Enoki

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

## Äpfel

- Süsse Sorten Gala, Golden
- Süsslich / Feinsäuerlich Cox Orange, Braeburn, Jonagold
- Säuerlich Granny Smith, Boskoop



## Birnen

- QTee (Celina) Kl. I Schweiz
- Celina Kl. II Schweiz
- Gute Luise Kl. I Schweiz
- Kaiser Alexander Kl. I Schweiz
- Kaiser Alexander Kl. II Schweiz



## Melonen

- Charentais/Cantaloupe (rotfleischig) Brasilien
- Honig (hellgelb) Brasilien
- Galia Brasilien
- Wassermelonen Crimson Brasilien



## Trauben

- Trauben blau (5 kg) Italien
- Trauben weiss (5 kg) Italien
- Trauben blau (10 x 500 g) Griechenland
- Trauben weiss (10 x 500 g) Griechenland



## Zitrusfrüchte

- Zitronen Spanien
- Orangen Südafrika
- Limes Brasilien



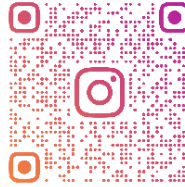
Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Frische Grüße  
Ihr caviezel giovanettoni Team

**Tel: 071 447 11 00**  
**Web: [www.scaviezelag.ch](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**

