

Marktinformationen vom 8. November 2024 (für KW 46)

Man kann es kaum fassen! In absehbarer Zeit ist bereits der erste Advent. Auch der Black Friday lässt grüssen - ob man möchte oder nicht. Dazu gesellt sich die Vorfreude auf die weisse Pracht und den anstehenden Weihnachtsverkauf. Wie auch immer Sie die letzten Wochen im Jahr planen: wir hoffen das Ruhe und Besinnlichkeit in einer schnell drehenden Welt nicht zu kurz kommen.

Auch im Bereich Frische dreht sich beim Einkauf alles um die Beschaffungs- und Herkunftsfrage! Durch die Unwetterlage in Spanien ist diese Problematik mit Lieferengpässen und Preisanstieg behaftet. Jedoch ist das zum Vergleich was die Bevölkerung in den betroffenen Gebieten erleidet, ein unwesentliches Problem.

Bei diversen Salate müssen wir auf Import umstellen, da die regionale Verfügbarkeit nicht mehr gewährleistet ist. Dies betrifft Lollo, Eisbergsalat und Eichblatt. Ähnlich sieht es auch im Bereich Gemüse aus. Der Bund hat die Zollschranken schon länger geöffnet. Wir unterstützen jedoch unsere regionalen Produzenten/Partner bis zum Ende der Saison, auch wenn die Mengen nachlassen und wir zum Teil mit Import ergänzen müssen. Wie versprochen: wir halten an unseren lokalen Produzenten fest, bis die Saison abgeschlossen ist.

Aktuell in KW 46 auf Vorbestellung erhältlich

Bergamotten • Trevisano tardivo • Herbsttrüffel Italien • Stachys Frankreich • Zitronen Amalfi • Kiwi Rot • Cipollotti Tropea

Nüsslisalat aus der Region

In der Schweiz gehört der Nüsslisalat zu einem der beliebtesten Wintersalate und unser Bezug erfolgt hauptsächlich aus der Region. Der "Nüssler" versorgt unseren Körper mit vielen Nährstoffen und Vitaminen. Er deckt mit einer Portion knapp 30 Prozent unseres Tagesbedarfes an Vitamin C ab. Des Weiteren ist er ein grosser Eisenspender. Auch wenn Nüsslisalat das ganze Jahr erhältlich ist, **die Hauptsaison ist im Winter von Ende Oktober bis April.**

In Anbruch erhältlich 1 kg / 100 g



Barba die frate – Mönchsbar

Mönchsbar wächst wild in den von der Gischt salzgetränkten Dünenwiesen Italiens und sieht aus wie ein dickes, fleischiges Grasbüschel. Er war auch in seiner Heimat lange Zeit ein fast vergessenes Gemüse. In Italien nennt man ihn «Barba di frate», «Agetto» oder auch «Ballerina». Das Kraut gehört zur Familie der Wegerich-Arten und ist auch als Hirschhorn oder Schlitzwegerich bekannt. Mönchsbar kann roh als Salat, gedünstet und mit Zitronensaft sowie Olivenöl beträufelt als Gemüse, sowie gekocht oder gedünstet in einer Rahmsauce zu Fisch oder Pasta gegessen werden. Das Winter- oder frühe Frühlingsgemüse soll aufgrund antibakterieller Wirkung bei Atemwegserkrankungen desinfizierend wirken.



Auf Vorbestellung erhältlich

Kalettes - Flower Sprouts

Kalettes hat in der Schweiz von November bis März Saison.

Es ist eine Kreuzung aus Rosenkohl und Federkohl, welche beide sehr nährstoffreich sind. Nach kurzem abspülen kann Kalettes gedünstet, angebraten, blanchiert oder als Mischgemüse verwendet werden. Dazu können Bratpfanne, Wok, Steamer, etc. verwendet werden. Pflanzen aus der Kohlfamilie helfen, den Cholesterin- und Blutzuckerspiegel günstig zu beeinflussen und die Verdauung auf natürliche Weise zu regulieren. Kalettes ist ein Saisongemüse und wächst nur langsam heran. Ausgesät wird Kalettes im Monat Februar, danach wird es Mitte April ausgepflanzt und wächst dann über den ganzen Sommer und Herbst weiter. Praktisch ein Jahr nach der Aussaat kann mit der Ernte begonnen werden. In der Schweiz wurde Kalettes erstmals 2013 angebaut.



Per sofort sind "Flower-Sprouts" - in der Schweiz auch "Kalettes" genannt - bei uns verfügbar

Auf Vorbestellung erhältlich 2 kg

Kaktusfeigen

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!**



Auf Vorbestellung erhältlich

Chnuspernüssli

Die Grössten unter den Besten!

Aktuell in unserem Sortiment:
Auf Vorbestellung:



Chnuspernüssli 14 x 250 g / 9 x 1 kg / 5 kg
Chnuspernüssli 25 kg



Baumnüsse / Walnüsse

Die **Baumnüsse** sind in folgenden Einheiten erhältlich: 20 x 500 g Beutel / 5 kg Sack



Aktuell passend zur anstehenden Adventszeit:

Datteln Gondoles 24 x 250 g mit Stein
24 x 250 g ohne Stein



Feigen pulled gedörrt / 48 x 250g



Mehlstaubfeigen /12 x 500 g

Ab Ende Woche wieder erhältlich!



Datteln Medjool /1 kg oder 5 kg



Gemüse

Karotten gross + mittel, Pfälzer Karotten gross + mittel, Kabis rot + weiss, Lattich, Lauch, Stangenlauch, Sellerieknollen, Fenchel, Rettich, Kürbis Hokkaido, Kürbis Butternuss, Kürbis Muscat, Randen roh, Räben gelb gross + mittel, Romanesco, Pastinaken

Salate

Chicorée, Kopfsalat grün, Eichblatt rot + grün, Lollo grün, Mix-Salat, Rosso, Chinakohl, Zuckerhut, Salanova-Mix, Endivien, Nüsslisalat, Jungblattsalat, Rucola, Kresse

Tomaten

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

Früchte

Äpfel, Birnen

Problematisch / Saisonende

- Trauben weiss + blau (Wechsel auf Übersee)
- Steinpilze (Menge/Qualität)

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 | Cox Orange, Braeburn, Jonagold |
| • Säuerlich | Granny Smith, Boskoop |



Birnen

- | | | |
|--------------------|--------|------------|
| • Conférence | Kl. I | Culinarium |
| • Conférence | Kl. II | Culinarium |
| • Gute Luise | Kl. I | Culinarium |
| • Kaiser Alexander | Kl. I | Culinarium |
| • Kaiser Alexander | Kl. II | Culinarium |



Melonen

- | | |
|--|-----------|
| • Charentais/Cantaloupe (rotfleischig) | Brasilien |
| • Honig (hellgelb) | Brasilien |
| • Galia | Brasilien |



Trauben

- Trauben blau (7 kg) Italien
- Trauben weiss (5 kg) Spanien
- Trauben blau (10 x 500 g) Griechenland
- Trauben weiss (10 x 500 g) Griechenland



Zitrusfrüchte

- Zitronen Spanien/Türkei
- Orangen Spanien
- Limes Brasilien
- Clementinen Spanien/Marokko



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

