

Marktinformationen vom 15. November 2024 (für KW 47)

Bei den Trauben weiss und blau müssen wir ab Mitte nächster Woche auf Überseeware umstellen. Die Verfügbarkeit und Qualität aus Europa neigt sich dem Ende zu. Blattsalate aus der Region sind ebenfalls am Zenit angelangt und wir bekommen nur noch spärlich Ware aus heimischem Anbau so, dass wir vermehrt auf Import ausweichen müssen. Zusätzlich kommt das Thema Blutorangen bereits wieder auf. Europäischen Blutorangen fehlt das tiefe rot noch gänzlich. Wir empfehlen, diese noch nicht auf den Menüplan zu nehmen. Die Zeit und die dazu gehörende Sensorik für Europäische Ware wird kommen, versprochen. Bei den Eierschwämmen ziehen die Preise massiv an und die Qualität ist verhalten und entspricht nicht unserem Anspruch. Steinpilzmengen sind ebenfalls überschaubar und sind preislich nicht gerade ein Schnäppchen.

Aktuell in KW 47 auf Vorbestellung erhältlich

Kumquats + Granatapfel Italien • Johannisbeeren weiss NL • Zitronen Amalfi • Chinakohl violett • Mandarinen Paterno • Stachys

Mandarinen oder Clementinen?

Rein äußerlich betrachtet sind sich Mandarinen und Clementinen sehr ähnlich. Beide Früchte sind deutlich kleiner als eine Orange, haben eine orangefarbene Schale und duften verführerisch - die Fruchtschalen beider Citrus-Arten enthalten Öl absondernde Drüsen, die für den intensiven Duft verantwortlich sind. So mancher Zitrus-Liebhaber glaubt, dass Clementinen lediglich kernarme Mandarinen sind. In Wahrheit jedoch reichen die Unterschiede viel weiter.

Herkunft

Zunächst einmal gibt es einen grossen Unterschied im Hinblick auf geografische Herkunft und botanische Einordnung. Die Mandarine stammt ursprünglich aus China, wo sie bereits seit vielen Jahrtausenden kultiviert wird. Erstmals bezeugt wurde der Mandarinenbaum bereits im 12. vorchristlichen Jahrhundert. Auch der Name der Frucht ist chinesischen Ursprungs, sie verdankt ihn den hohen Staatsbeamten, die „Mandarin“ genannt wurden. Die Clementine wiederum hat ihre Wurzeln nicht in Asien – wie fast alle Zitrusgewächse – sondern in der Mittelmeerregion. Bei dieser Frucht handelte es sich ursprünglich um eine zufällige Kreuzung zwischen Mandarine und Bitterorange. Sie wurde 1912 im Garten eines in Algerien tätigen Mönchs, Frère Clément, entdeckt.

Was ist eine Satsuma?

Bei der Satsuma handelt es sich um eine meist kernlose Variante der Mandarine. Diese Mandarinen-Sorte ist weniger aromatisch als das Original, dafür jedoch aufgrund ihrer Kernlosigkeit beliebter. Die Satsuma stammt aus Japan, wo die Mandarine bereits seit dem ersten vorchristlichen Jahrhundert kultiviert wird.



Rambutan – Haarige Litschi

Mit ihrem bildschönen Aussehen ist die Rambutan eine exotische Frucht, welche die Phantasie anregt, dünn und ledrig ist. Die Schale ist mit weichen, haarigen Stacheln bedeckt, die grün oder dunkelrot sind. Aus diesem Grund wird die Rambutan auch „haarige Litschi“ genannt. Im Inneren sind diese beiden exotischen Früchte vergleichbar: Beide haben festes, weisses Fruchtfleisch, das saftig und süss schmeckt. Der Kern in der Mitte ist nicht essbar. Beliebt ist die Frucht vor allem in Südostasien, wo ihr viele positive Eigenschaften zugeschrieben werden.

Der Rambutanbaum gehört zur Familie der Seifenbaumgewächse – deren Name nichts mit dem Geschmack zu tun hat. Hauptproduzenten sind Thailand, Indonesien und Malaysia. Manche erinnert das Aroma entfernt an Weintrauben. Die Rambutan ist ganzjährig im Handel zu finden, allerdings kommen frische Früchte nur sporadisch und in kleineren Mengen auf dem Luftweg in die Schweiz. Zurzeit ist qualitativ und sensorisch sehr gute Ware verfügbar.

Jetzt wieder erhältlich (Vorbester zu 1 kg)



Dörrbirnen – jetzt aktuell – aus der Schweiz

Die Dörrbirne gibt es auch heute noch als speziell für den Zweck der Dörrobstherstellung gezüchtete Sorte, da sie eine alte Sorte der bäuerlichen Selbstversorgung ist. Sie zeichnet sich durch eine besonders stabile Schale und weist einen sehr hohen Zuckergehalt aus. Allgemein werden für die Produktion spätreifende und süssere Sorten mit festem Fruchtfleisch bevorzugt, da diese eine höhere Ausbeute und bessere Qualität hervorbringen.

500 g + 6 kg / In Anbruch 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



Datteln Medjool / 1 kg oder 5 kg



Gemüse

Karotten gross + mittel, Pfälzer Karotten gross + mittel, Kabis rot + weiss, 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, Rucola, Nüsslisalat, Jungblattsalat

Tomaten

Cherry-Wildmix, Ramati, Tomaten B

Früchte

Äpfel, Birnen

Problematisch / Saisonende

- Trauben weiss + blau (Wechsel auf Übersee)
- Grapefruits weiss (Menge)

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

