

Marktinformationen vom 22. November 2024 (für KW 48)

In einer Woche ist bereits der erste Advent. Das Thema Weihnachten gewinnt von Tag zu Tag mehr an Bedeutung. Ganze Weihnachtsbäume werden eingeflogen, Weihnachtsdekorationen montiert, Nikolaus kümmert sich bereits um erste Geschenke und Glühwein bekommt eine neue Bedeutung.

Jetzt geht es Schlag auf Schlag und die Frage der Organisation für Weihnachten steht im Vordergrund. Wie auch immer: Wir von der caviezel giovanettoni ag wünschen Ihnen eine gesunde, ereignisreiche und vitamingeladene kommende Adventszeit.

Auch wir sind in Advents Stimmung und dementsprechend verhält sich auch unser Sortiment! Knuspernüssli, Baumnüsse, Datteln, Feigen gedörnt und Mehlstaubeigen sind nur einige Indizien, in welcher Jahreszeit wir uns bereits befinden. Auch das Frische-Sortiment hat sich dem Winter angepasst; weitere Informationen gerne in unseren Marktnews.

Die Umstellungen von regionalen auf Import-Artikel sind grösstenteils abgeschlossen und machen sich auch preislich im positivem Sinne bemerkbar. Bei den zwangsläufigen Import-Blattsalaten verhält sich dies aber noch auf einem hohen Niveau und es ist leider qualitativ auch nicht mit unseren Standard-Ansprüchen vom Sommer vergleichbar. Der Winter ist da - und mit ihm auch die Beschaffung über die Landesgrenzen hinaus.

Aktuell in KW 48 auf Vorbestellung erhältlich

Blumenkohl farbig • Cipolotti Tropea • Zitronen Amalfi • Honig Cherrytomaten • Mandarinen Paterno • Stachys • Artischocken Spanien

Honig-Cherrytomaten - jetzt erhältlich

Die tiefroten Honig-Cherrytomaten, die an ihrer hübschen, grünen Rispe hängen. Für uns ist es das "Nonplusultra" unter den Import-Tomaten! Die Honig-Cherrytomaten sind - wie es der Name vermuten lässt - honigsüß mit einem frischen, leicht sauren Nachgeschmack. Die Kombination aus Geschmack, der glänzend roten Farbe und dem festen Biss macht die Tomate zu einer einzigartigen Delikatesse.



Auf Vorbestellung, Kiste à 3 kg (kein Anbruch)

Paterno – Mandarinen

Paterno Mandarinen bieten ein aromatisches Geschmackserlebnis und wecken Erinnerungen an frühere Zeiten, als es noch keine Clementinen auf dem Markt gab und die Saison erst im Monat Dezember startete. Diese ursprüngliche Sorte ist bei Liebhaber sehr begehrt und enthält sehr viele Kerne, die Schale ist uneben und hat einen gelb- grünlichen Stich.



Auf Vorbestellung, Gitter 5 kg (kein Anbruch)

Cardi – Cardone – Kardy

Ein bei uns selten zu findendes Gemüse. Dabei ist es sehr wohlschmeckend, auch wenn es in den Regalen der Detailhändler nicht danach aussieht. Karden sind Distelgewächse, die - auch geschmacklich - mit den Artischocken verwandt sind. Ursprünglich kommen sie aus dem Mittelmeerraum. In der Schweiz werden sie im Raum Genf angebaut. Die Karden werden nach den ersten Frösten geerntet und man erhält sie über den ganzen Winter. Sie werden eingekellert und erhalten dadurch ihre weissliche Farbe. Essbar sind sowohl die Blattrippen als auch vor allem die Stängel. Dabei kann man lediglich das Innere dieser Teile essen, weil die Haut sehr hart, faserig und z.T. stachelig ist. Das heisst man muss sehr sorgfältig schälen um an diese Teile zu kommen. Dabei hat man viel Abfall, aber der Aufwand lohnt die Mühe.



Auf Vorbestellung, 5 kg (kein Anbruch)

Aktuelle Culinarium Artikel / Aus der Region



Gemüse

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

Salate

Chicorée, Eichblatt grün, Lollo grün, Mix-Salat, Rosso, Chinakohl, Zuckerhut, Nüsslisalat, Jungblattsalat

Früchte

Äpfel, Birnen

Problematisch / Saisonende

- Eierschwämme
- 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, Trompetenpifferlinge, 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) Brasilien
- Trauben weiss (10 x 500 g) Brasilien



Zitrusfrüchte

- Zitronen Spanien
- 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

