

Marktinformationen vom 29. November 2024 (für KW 49)

Diesen Sonntag, den 1. Dezember, ist bereits der 1. Advent!

Wir bedanken uns gerne frühzeitig bei all unseren Kunden, Produzenten und Zulieferer. Auch unseren Mitarbeitern, die zur Advents- und Weihnachtszeit ebenfalls zusätzlich gefordert werden, gilt ein herzliches Dankeschön für den täglichen Einsatz. Wir wünschen Allen eine angenehme Adventszeit.



Der Winter ist nun definitiv in unserer Beschaffung verankert und wir haben uns von verschiedenen regionalen Produkten gänzlich verabschiedet und auf Import umgestellt. Dies ist aktuell bei Tomaten, Kopfsalat grün/rot, Lollo grün/rot, Eichblatt grün/rot, Blumenkohl, Broccoli, Romanesco und Kohlrabi der Fall. Kalkulatorisch sind diese attraktiv, dies kann sich aber je nach Nachfrage und Verfügbarkeit bis zu den Festtagen wieder ändern. Unsere charmanten Damen und Herren vom Verkauf geben Ihnen gerne Auskunft. Zusätzlich halten wir Sie gerne wöchentlich mit unseren Marktnews auf dem aktuellen Stand.

Aktuell in KW 49 auf Vorbestellung erhältlich

Vanille Kaki • Bimi Spanien • Buddhas Hand • Barba di Fratte • Mandarinen Paterno • Datterini Gelb • Artischocken Spanien

Barba di Fratte (Mönchsbar) - jetzt Aktuell

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 eine lange Zeit fast vergessenes Gemüse. In Italien nennt man ihn «Barba di frate», «Agretto» 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 oder 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.



Kein Anbruch / Gitter 5 kg

Mangostan- neue Ankünfte

Die Mangostan gedeiht in allen tropischen Regionen und stammt vermutlich aus Malaysia. Ihre genaue Herkunft ist allerdings bis heute nicht zu hundert Prozent geklärt. Die Exemplare, die es bei uns zu kaufen gibt, kommen in der Regel aus Thailand, Indonesien und Malaysia. Erntereif ist die Mangostan in der Regel zwischen November und Dezember.



Top Qualität ist nun nach neuen Ankünften verfügbar.

Kein Anbruch / Gitter 3 kg

Kumquats aus Kalabrien

Kalabrien liegt im Südwesten Italiens und bildet den "Zeh" der stiefelförmigen Halbinsel. Die sonnenverwöhnte Region ist geprägt durch schroffe Berge, altmodische Dörfer und eine abwechslungsreiche Küste mit zahlreichen beliebten Stränden. Von dort haben wir nun eine spezielle Zitrusfrucht im Angebot - die ungefähr 3-4 Zentimeter grosse Kumquat. Sowohl die Schale als auch das Fruchtfleisch sind essbar und haben einen leicht bitteren Geschmack. Die Schale ist etwas süsser, während das Fruchtfleisch leicht säuerlich ist. Kumquats sind sehr gesund und enthalten Vitamin C und Kalium. Möchte man sie roh verzehren, sollte man sie vorher mit warmem Wasser abspülen und anschließend zwischen den Fingern oder Handflächen rollen. So wird die Schale weicher und entfaltet ihr Aroma. Außerdem schmeckt die Frucht dann süßer und weniger bitter. Jetzt aktuell und mit steigender Tendenz auf der Früchte Beliebtheitsskala und dies nicht nur über die Weihnachtszeit



Gebinde à 5 kg aus Kalabrien (Vorbesteller)

Flugware aus Israel (In Anbruch erhältlich)

Zum Thema Blutorange:

Bereits erreichen uns Anfragen nach Blutorange – hier müssen Sie sich noch ein bis zwei Wochen gedulden – vor allem um schön rot ausgefärbte Früchte zu erhalten. Damit sich die blutrote Fruchtfarbe bei diesen besonderen Orangen ausbilden kann, sind grosse Temperaturunterschiede zwischen Tag (rund 15° Grad) und Nacht (rund 2° Grad) notwendig. Bleiben diese beim Reifen der Orangen am Baum aus, ist auch das Fruchtfleisch einer Blutorange leider nur orangefarben. Die Färbung der Blutorange durch farbgebende sekundäre Pflanzenstoffe hervorgerufen, sogenannte Anthocyane. Ihnen wird eine Zellschutzfunktion zugeschrieben. Wenn Sie nicht so lange warten mögen, können wir eine Alternative bieten - bestellen Sie einfach das Blutorange-Mark von «Les vergers Boiron».

Aktuelle Culinarium Artikel / Aus der Region



Gemüse

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

Salate

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

Früchte

Äpfel, Birnen

Problematisch / Saisonende

- Brombeeren
- Salanova
- Crispysalat

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



Alle Apfelsorten sind Culinarium ausser Granny Smith (CH)

Birnen

- Conférence Kl. I
- Conférence Kl. II
- Gute Luise Kl. I
- Kaiser Alexander Kl. I
- Kaiser Alexander Kl. II



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



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

