

Marktinformationen vom 6. Dezember 2024 (für KW 50)

Aktuell in KW 50 auf Vorbestellung erhältlich

**Vanille Kaki • Bimi Spanien • Limequats • Tacle Mandarinen • Yuzu • Bitterorangen •
• Palmkohl CH • Tarocco Orangen • Erbsen frisch Italien**

Granatapfelkerne

Fit und gesund über den Advent und die Festtage! Der Granatapfel ist sehr reich an B-Vitaminen, Folsäure, Biotin und Beta-Karotin, aber auch an Mineralstoffen wie Kalium und Kalzium, Spurenelementen wie Eisen und wertvollen Antioxidantien. Das Zusammenspiel der vielen Wirkstoffe des Granatapfels macht ihn zur Powerfrucht. Ein weiterer tolle Faktor ist wie die Kernen vielseitig in die verschiedensten Malzeiten integriert werden können, sei es beim Morgen-Müesli, als Bouquet über den Salatteller am Mittag oder als Komponenten beim sündigen Dessert oder auf dem Fruchteteller.

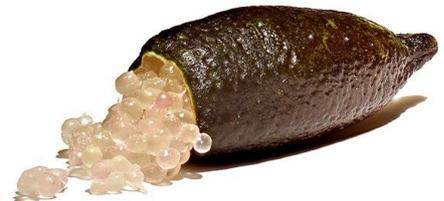


Auf Vorbestellung erhältlich / Becher à 125 g oder Beutel à 1 kg

Fingerlimes

Der Kaviar unter den Zitrusfrüchten!

Diese ganz spezielle Zitronen-Sorte kommt aus Australien. Die Form hat ihr den „Finger“-Namen gegeben. Doch auch ihre Fruchtfleisch-Struktur ist aussergewöhnlich. Das Fruchtfleisch lässt sich wie Kaviar in kleinen Perlen herauslösen. Natürlich gewachsene Molekular-Küche sozusagen...Zu Fisch oder auf Ihrem Dessertteller ein Hit für Auge und Gaumen.



Auf Vorbestellung 2 kg (kein Anbruch)

Tacle aus Italien (Sizilien) - Tarocco Orange / Clementine

Sie sieht aus wie eine grosse Mandarine oder wie eine leicht abgeflachte Orange und ist eine Kreuzung aus der Orange und der Clementine. Um genauer zu sein, entstand die Kreuzung aus der Monreal-Clementine (die bereits eine Kreuzung ist) und der Tarocco-Orange.

Die Tacle Orange ist süss im Geschmack, das Fruchtfleisch ist fest, kompakt und komplett kernlos, die Schale zeigt sich in kräftigem, glänzendem Orange. Ideal zum Essen, aber dank des hohen Saftanteils auch zum Auspressen oder geeignet.



In Anbruch erhältlich

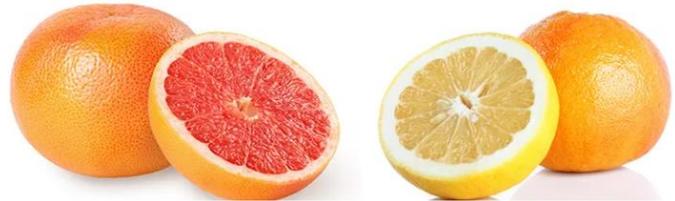
Grapefruits rot und weiss

Ob weiss- oder rotfleischig - eines haben alle Grapefruitsorten gemeinsam:

Sie sind gesund, gehen aber leider gerne vergessen. Weshalb, ist uns ein Rätsel! Denn 100 Gramm von der "Königin der Zitrusfrüchte" decken den Tagesbedarf an Vitamin C zu 60 Prozent ab. Übrigens: Auch am Geschmack kann es nicht liegen, denn beide haben jetzt Saison und sind sehr geschmacksvoll.

Weisse Grapefruits aus Israel sind nach Unterbruch wieder erhältlich

Gebinde à 20 Stück (in Anbruch erhältlich)



Aktuelle Culinarium Artikel / Aus der Region



Gemüse

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

Salate

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

Früchte

Äpfel, Birnen

Problematisch / Saisonende

- Brombeeren
- Steinpilze

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, Trompetenpfifferlinge, Buchenpilze, Enoki

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

Äpfel

- Süsse Sorten Gala, Golden
- Süsslich / Feinsäuerlich 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

**CULINARIUM**
regio-garantie



Melonen

- Charentais/Cantaloupe (rotfleischig)
- Honig (hellgelb)
- Galia

Brasilien
Brasilien
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

