

Marktinformationen vom 10. Januar 2025 (für KW 03)

Die Fest- und Feiertage sind vorbei und der tägliche Arbeitszyklus hält bei vielen wieder Einzug. Nachträglich wünschen wir Ihnen alles gute im 2025 mit der besten Gesundheit, Freude und Glück.

In der Beschaffung von Früchten, Gemüse und Spezialitäten kehrt langsam wieder Normalität ein. Spezialitäten sind nicht mehr so gefragt wie über die vergangenen Tage. Standardartikel sind momentan jedoch problemlos verfügbar und der Markt gibt dies mit ausreichendem Volumen und der Jahreszeit geschuldet mit ansprechender Qualität her. Dem ist jedoch wie immer um diese Jahreszeit beizufügen, dass wir uns mitten im Winter befinden und sich dies auch in der Beschaffenheit der Produkte widerspiegelt. Für Qualitätsansprüche wie im Sommer müssen wir uns wohl noch ein wenig gedulden. Dies macht sich auch preislich bemerkbar! Tomaten, Auberginen und Peperoni ziehen preislich an. Zitrusfrüchte und Salate bewegen sich auf stabilem Winterniveau.

Aktuell in KW 03 auf Vorbestellung erhältlich

Favebohnen Italien • Bundkarotten Italien • Tardivo • Amalfi Zitronen • Krautstiel farbig • Artischocken Mammole

Moro Blutorangen - jetzt tiefrotes Fruchtfleisch

Die Blutorangen haben ihren Namen von ihrem tiefroten Fruchtfleisch. Die Pflanzenfarbstoffe Anthocyane in Zitrusfrüchten werden durch Temperaturunterschiede aktiviert, da kühle Nächte und warme Tage die Enzyme stimulieren, die für ihre Synthese verantwortlich sind. Bei manchen Sorten ist sogar die Schale rot gefärbt. Die Rotfärbung entsteht jedoch nur in trockenen Gebieten mit hohen Temperaturschwankungen. Dies bedeutet, dass es tagsüber relativ warm ist, in den Nächten jedoch Frost gibt. Die so genannten Moro Orangen wachsen beispielweise an den Hängen des Ätna auf Sizilien. Orangen enthalten viel Vitamin C und 13 weitere Vitamine. Hinzu kommen verschiedene Mineralstoffe, Fruchtsäuren und drei unterschiedliche Zuckerarten. Eine Orange liefert 54 Kalorien je 100 g Fruchtfleisch. Hauptsaison für Moro Blutorangen ist nicht November oder Dezember sondern jetzt im Januar



Im Anbruch erhältlich.

Favebohnen / Saubohnen aus Italien

Auch bekannt unter dem Namen Puffbohne oder Dicke Bohne. Diese können grundsätzlich auch roh gegessen werden, besonders im jungen Zustand. Alle anderen Bohnenarten enthalten Phaseolin, das Haupt-Reserveprotein der Bohnenarten, das erst nach 10 Minuten Kochzeit abgebaut wird. Momentan in hervorragender Qualität aus Italien erhältlich.



Auf Vorbestellung / 6 kg / kein Anbruch

Krautstil farbig

100 g Krautstiel enthalten 14 kcal. Damit ist er sehr gut für eine kalorienbewusste Ernährung geeignet. Im Krautstiel sind zum Beispiel Beta-Carotin (die Vorstufe von Vitamin A), Vitamin C, Folsäure, Eisen, Kalium und Magnesium vorhanden. Diese Vitamine sind unter anderem wichtig für das Immunsystem. Vitamin A trägt zur Erhaltung der normalen Sehkraft bei. Das Kalium ist wichtig für die Funktion von Muskeln und Nerven. Vom Krautstiel können die Blattstiele und die Blätter verwendet werden.



Auf Vorbestellung / 6 kg / kein Anbruch

Clementinen "Orri"

In den letzten Jahren ist die Mandarine der Sorte "Orri" aus Israel dank ihrer besonderen Eigenschaften eine der beliebtesten Mandarine bzw. Clementine geworden und ihr Marktanteil steigt jährlich. Da es sich um eine Spätsorte handelt, kommt sie gerade gelegen und bietet sich als Alternative zur Clementine an. Die "Orri" zeichnet sich durch den süßen Geschmack aus. Zudem ist sie einfach zu schälen (sehr dünne Schale) und hat wenige bis gar keine Kerne. Ausserdem hat sie eine orange Farbe die sehr intensiv und attraktiv ist.



Gitter à ca. 8 - 10 kg / Im Anbruch erhältlich

Aktuelle Culinarium Artikel / Aus der Region



Gemüse

Karotten gross + mittel, Pfälzer Karotten gross + mittel, Kabis rot + weiss, Pastinaken, Sellerieknollen, Räben gelb gross + mittel, Randen roh

Salate

Chicorée, Rosso, Chinakohl, Zuckerhut, Nüsslalat

Früchte

Äpfel, Birnen

Problematisch / Saisonende

- Eierschwämme
- Steinpilze (Menge)

Pilze Verfügbarkeit: ↓ = niedrig ↘ = mittel ↑ = hoch

Steinpilze ↓ Rumänien

Eierschwämme ↓ Portugal

Morcheln ↘ China

Mögliche Alternativen, die Ihren Speiseplan bereichern könnten, sind:

Champignons weiss und braun, Kräuterseitlinge, Shiitake, Pleurotus, Kraterellen, Totentrompeten, Trompetenpfefferlinge, Buchenpilze, Enoki

Äpfel

- Süsse Sorten Gala, Golden
- Süsslich / Feinsäuerlich Braeburn, Jonagold
- Säuerlich Granny Smith



Alle Apfelsorten sind Culinarium ausser Granny Smith (CH)

Birnen

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



Melonen

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



Trauben

- Trauben blau (4,5 kg) Südafrika
- Trauben weiss (4,5 kg) Peru
- 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.scaviezlag.ch

Mail: verkauf@scaviezlag.ch

Shop: www.hogashop.ch – Bestellplattform

Folgen Sie uns auf Social Media:

Instagram

