

## Marktinformationen vom 31. Januar 2025 (für KW 06)

---

Geschätzte Kundinnen, Kunden und Partner

Aufgrund des stetig stärker werdenden Schweizer Frankens **hat IFCO Schweiz beschlossen**, den Pfandbetrag für die schwarzen IFCO-Gebinde von CHF 3.50 auf CHF 3.20 anzupassen.

Dies bedeutet eine Pfandreduktion von CHF 0.30 pro IFCO ab dem 1. März 2025.

Um Ihnen die Differenz für den Zeitraum vom 01.02.2025 bis 28.02.2025 zu erstatten, werden wir die von uns gelieferten, beziehungsweise bei Ihnen lagernden IFCO-Gebinde gemäss Ihrem Gebinde-Saldo vergüten. Gebinde, die wir am 1. März 2025 ausliefern, werden bereits mit CHF 3.20 belastet.

Die Gutschrift bei einem positiven Gebinde Saldo wird mit der nächsten Rechnung im Monat März bestätigt und verrechnet.



---

### Aktuell in KW 06 auf Vorbestellung erhältlich

Cipolotti Tropea rot IT • Limequats IT • Bergamotten IT • Cedri – Zitronen IT • Cima di Rapa IT • Sanguinelli Blutorangen ES •

---

### Jungblattsalat - aus der Region

Freude herrscht!

Bereits erhalten wir aus der Region Eselschwanz von Armin Risch ersten Jungblattsalat in hervorragender Qualität. Dass dieser im Gewächshaus geerntet wird, ist in der Jahreszeit verständlich.

Gitter 500 g / kein Anbruch



---

### Pak Choi – aus der Region

Freude zum zweiten!

Pak-Choi gehört zur Familie der Kreuzblütler und ist eng mit dem Chinakohl verwandt. Er schmeckt sehr mild. Der Pak-Choi hat einen weissen Kopf und dunkelgrüne Blätter mit Rippen, die dem Mangold ähneln. Jetzt aus der Region frisch vom von unserem Produzent Rainer Schächtle geerntet.

Gitter 5 kg / in Anbruch erhältlich



## Limequat – Snack

Sie sieht aus wie eine kleinwüchsige Limette mit bittersüßem Geschmack. Die Limequat ist aber eine eigene Frucht, nämlich eine Kreuzung aus eben jener Limette und zwei Formen der Kumquat. Eine Hybride also! Sehr reife Früchte sind gelb. Das Innere hat es aber in sich. Fruchtfleisch mit eben jenem speziellen bittersüßen Geschmack und kleinen Kernen, die mitgegessen werden können.



Karton à 8 x 250 g (Anbruch möglich!)

---

## Stängelkohl - Cima di Rapa

Stängelkohl - auch italienischer Brokkoli genannt, hat seinen Ursprung in Italien. Dort ist er ein beliebtes Wintergemüse und wird vielseitig verwendet. Traditionell wird er in Olivenöl und Knoblauch gedünstet und zu Pasta, Reis, Fisch oder Fleisch gegessen. Durch sein kräftiges Aroma verleiht Stängelkohl vor allem Lebensmitteln, die keinen ausgeprägten Eigengeschmack haben, wie Kartoffeln, Nudeln oder Tofu, angenehme Würze.



Gitter 5 kg / kein Anbruch / *auf Vorbestellung*

---

## Tropea junge Zwiebel – Bund

Tropea-Zwiebeln sind die mildesten, zart schmeckenden Zwiebeln Italiens. Vergleichbar höchstens noch mit der ebenso milden roten Roscoff-Zwiebel aus Frankreich oder ihrer südländischen Artverwandten, der Cipolla di Breme aus Norditalien. In Tropea - oder eigentlich sogar in ganz Kalabrien - werden die Tropea-Zwiebeln so sehr verehrt, dass sie zur Zubereitung von so ziemlich allem herhalten müssen, was fantasievolle Köche sich mit ihnen vorstellen.



Gitter 10 Bund / kein Anbruch / *auf Vorbestellung*

---

## Info Spargel Grün

Die Spargel-Saison in Mexiko hat bereits begonnen und die ersten Ankünfte im Engros-Markt in Zürich sind seit Wochenbeginn sichtbar. Die Qualität aus Mexiko ist standardmässig gut, jedoch sind die Preise noch etwas gar fest. **Wir werden mit der Einführung noch bis ca. KW 7 (Woche zum Valentinstag) zuwarten.**



*Nur auf Vorbestellung erhältlich!*

---

## Gemüse

Karotten gross + mittel, Pfälzer Karotten gross + mittel, Kabis rot + weiss, Råben gelb gross + mittel, Randen roh, Sellerieknollen, Pastinaken, Lauch, Pakchoi

## Salate

Chicorée, Rosso, Chinakohl, Zuckerhut, Nüsslisalat, Kresse




## Früchte

Äpfel, Birnen

## Problematisch / Saisonende

- Lauch gebleicht
- Rosenkohl CH - Ende

**Pilze** Verfügbarkeit:  = niedrig  = mittel  = hoch

<b>Steinpilze</b>		Rumänien
<b>Eierschwämme</b>		Portugal
<b>Morcheln</b>		China (erst Ende Woche wieder erhältlich / Chinesisches Neujahr)

### Mögliche Alternativen, die Ihren Speiseplan bereichern könnten, sind:

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

## Äpfel

- |                            |                                  |
|----------------------------|----------------------------------|
| • Süsse Sorten             | Gala, Golden                     |
| • Süsslich / Feinsäuerlich | Braeburn, Jonagold, Glockenapfel |
| • 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) Südafrika
- Trauben blau (10 x 500 g) Südafrika
- Trauben weiss (10 x 500 g) Südafrika



## 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**

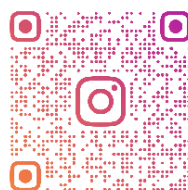
**Web: [www.scaviezelag.ch](http://www.scaviezelag.ch)**

**Mail: [verkauf@scaviezelag.ch](mailto:verkauf@scaviezelag.ch)**

**Shop: [www.hogashop.ch](http://www.hogashop.ch) – Bestellplattform**

**Folgen Sie uns auf Social Media:**

**Instagram**



**Facebook**

