



Marktinformationen vom 30. November 2018 (für KW 49)

Allgemeine Situation

Am Sonntag, den 2. Dezember ist der 1. Advent.

Der letzte Monat im Jahr hat viele Facetten.

Besinnlichkeit, Abschlussrally, Einkaufsstress, Termine, Feiern, Familie, Geschenke, usw.



Für uns sind es vorwiegend Tage der Besinnung und des Dankes! Der Dank gilt allen, die einen Beitrag an ein positives Umfeld geschaffen haben. Seien es Sie als unsere wertvollen Partner, oder unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die tagein und tagaus versuchen ihr Bestes zu geben, aber auch unsere Angehörigen, die tagtäglich hinter uns stehen und uns tatkräftig unterstützen. Vielen Dank an alle.

Ideal für die Adventstage:



Datteln Gondoles	24 x 250 g
Feigen pulled gedörnt	48 x 250 g
Mehlstaubfeigen	12 x 500 g
Datteln Medjool	1 kg oder 5 kg



Wo liegt der Unterschied zwischen Mandarinen und Clementinen?

Rein äußerlich betrachtet sind sich Mandarinen und Clementinen sehr ähnlich. Beide Früchte sind deutlich kleiner als eine Orange, haben eine orangefarbene Schale und duften verführerisch - die Fruchtschalen beider Citrus-Arten enthalten Öl absondernde Drüsen, die für den intensiven Duft verantwortlich sind. So mancher Zitrus-Liebhaber glaubt, dass Clementinen lediglich kernarme Mandarinen sind. In Wahrheit jedoch reichen die Unterschiede viel weiter.



Herkunft

Zunächst einmal gibt es einen großen Unterschied im Hinblick auf geografische Herkunft und botanische Einordnung. Die Mandarine stammt ursprünglich aus China, wo sie bereits seit vielen Jahrtausenden kultiviert wird. Erstmals bezeugt wurde der Mandarinenbaum bereits im 12. vorchristlichen Jahrhundert. Auch der Name der Frucht ist chinesischen Ursprungs, sie verdankt ihn den hohen Staatsbeamten, die „Mandarin“ genannt wurden. Die Clementine wiederum hat ihre Wurzeln nicht in Asien – wie fast alle

Zitrusgewächse – sondern in der Mittelmeerregion. Bei dieser Frucht handelte es sich ursprünglich um eine zufällige Kreuzung zwischen Mandarine und Bitterorange. Sie wurde 1912 im Garten eines in Algerien tätigen Mönchs, Frère Clément, entdeckt.

Was ist eine Satsuma?

Bei der Satsuma handelt es sich um eine meist kernlose Variante der Mandarine. Diese Mandarinen-Sorte ist weniger aromatisch als das Original, dafür jedoch aufgrund ihrer Kernlosigkeit beliebter. Die Satsuma stammt aus Japan, wo die Mandarine bereits seit dem ersten vorchristlichen Jahrhundert kultiviert wird.

Weiterhin aktuell: Sauerkraut roh und gekocht



Sauerkraut roh	- Kessel 5kg - Ct 10 x 500g Btl
Sauerkraut gekocht	- Kessel 5kg - Ct 10 x 500g Btl

Aktuelle Culinarium Artikel

Gemüse

Kartoffeln, Karotten, Kabis rot/weiss, div. Kürbisse, Lauch grün, Pfälzer Karotten, Randen roh, Wirz

Salate

Castelfranco, Chicorée, Chinakohl, Cikorino Rosso, Gartenkresse

Beeren / Früchte

Ende Saison

Spezialitäten auf Vorbestellung erhältlich

Auberginen violett, Bananenblätter, Cima di Rapa, Catalogna, Chicorée rot, Ciccorinio Tardivo, diverses Mini-Gemüse, diverse Artischocken, Federkohl, Galangawurzel, **Kalettes**, Krautstiel farbig, Manjok, Okra, schwarzer Knoblauch, Trevisano, **Winterspinat**, **Violetter Rosenkohl**, Zierkürbisse

Amalfi Zitronen, Cranberries, Gemüsepapaya, Granadillas, **Litschis** Tamarillos, Chayoten, Kaktusfeigen, usw.

Ausverkauft / Saisonende

-Zucchetti Gelb CH

Problematisch (Qualität / Beschaffung / Menge)

- farbige Bundkarotten
- Zucchetti gelb NL → **sehr teuer!**

Tomaten

Unser Culinarium Sortiment

Ende Saison

Auf Vorbestellung

Piccadilly, Coeur de boeuf, Ananas, Marmande, Merinda, Crime Noire, Green Zebra, usw.

Pilze

Die Pilzsaison ist am Ende. Gerne beraten wir Sie persönlich, über mögliche Alternativen aus unserem Tiefkühlsortiment.

Champignons weiss und braun, Kräuterseitlinge, Shitake, Pleurotus

Eierschwämme

Steinpilze

Morcheln

Semmelstoppel

Sommertrüffel

Totentrompeten

↓ Der Osten ist leereräumt, der Wechsel zu US und Kanada steht bevor

↓ aus Südosteuropa / Verfügbarkeit verschwindend klein

↓ Keine Saison

↓ Bulgarien

⇒ Italien (im Glas)

↓ Bulgarien

Äpfel

Unsere Apfelsorten:

Süsse Sorten

Süsslich / Feinsäuerlich

Säuerliche Sorten

Golden, Gala

Topaz, Jonagold, Braeburn, Cox Orange

Boskoop, Granny Smith



Birnen

Gute Luise (CH), Conférence (CH), Williams (CH), Kaiser Alexander (CH)



Melonen

Galia (grünfleischig)

→ Brasilien

Charentais (rotfleischig)

→ Brasilien

Honigmelone (hellgelb)

→ Brasilien

Vorbesteller: Charentais Melonen Philibon "extra"-Qualität aus Guadeloupe → Flugware

Kartoffeln

Annabelle, Lady Christel,

Festkochend

Erika, Charlotte

Das Fleisch zerfällt auch bei längerem Kochen nicht.

Gut geeignet für Kartoffelsalat, Salzkartoffeln, Gschwellti

Agria, Bintje, Jelly

Mehligkochend

gut geeignet für Pommes Frites, Kartoffelstock, Bratkartoffeln

Laura

Vorwiegend mehligkochend

rotschalig

Trauben

- Südamerika: UVA / Trauben blau + weiss (Gitter 5,0 kg netto)
- Südamerika: Trauben kernlos weiss + rosé (Gitter 10 x 500 g)

Wir haben uns aus Qualitätsgründen entschieden auf Südamerika zu wechseln, auch wenn die Preise etwas fester sind.

Zitrusfrüchte

Blutorangen:

In jedem Jahr das gleiche Lied! Damit das Fruchtfleisch rot wird, benötigt die Frucht tiefe Nachttemperaturen, so dass die Anthocytane, die für die Verfärbung verantwortlich sind, aktiv werden können. Solange im Süden mildes Klima herrscht, bleibt das Fruchtfleisch hell. Auch wenn auf dem Markt Blutorangen angepriesen werden, ist Ihr Innenleben hell wie bei einer Blondorange! Will das jemand? Wir glauben eher nein. Bis eine Verfärbung stattgefunden hat, verzichten wir auf die Sortimentsaufnahme!

Die Tage der Überseeware sind gezählt. Man merkte den Früchten die Lagerzeit an. Ab sofort können wir frische Agrumen aus Spanien beziehen.

- Spanien Zitronen
- Spanien Orangen
- Mexico/Brasilien Limes

Wir freuen uns auf eine Bestellung von Ihnen

Mit frischen Grüßen

Ihr caviezel giovanettoni Team

Tel: 071 447 11 00 / 071 944 29 29

Fax: 071 447 11 09 / 071 944 29 11