



Marktinformationen vom 11. Januar 2019 (für KW 3)

Allgemeine Situation

In den vergangenen Wochen konnten wir von den italienischen und spanischen Produkten was Qualität und Preis anbelangt profitieren. In vielen Regionen kam es jedoch in den letzten Tagen zu einem massiven Kälteeinbruch. Dieser Umstand wird sich nun in den kommenden Tagen auf die Preise und Verfügbarkeit einiger Produkte auswirken, was jedoch um diese Jahreszeit nichts Aussergewöhnliches ist. Bis jetzt haben wir noch jeden Winter überstanden. 😊

Melonen Rettich

Unser Produzent, Herr Philip Fässler aus Goldach, hat ein weiteres Mal und extra für uns etwas aus seinem Hut respektive Garten gezaubert. Uns freut es, dass unsere regionalen Lieferanten eine kreative Ader besitzen und uns in unserer Philosophie tatkräftig unterstützen.

Diese ungewöhnliche und schöne Winter-Radieschensorte „Wassermelone“ ist auch unter dem Namen „Red Meat“ bekannt.

Sie entwickelt große (8 – 12 cm), runde, creme-weiße Knollen mit einem rötlichen Fruchtfleisch, das an Wassermelonen erinnert. Das Fruchtfleisch ist knackig und mild mit einem süßlichen Geschmack, hervorragend für Salate und Garnitur.



Die Schärfe in der weißen Haut lässt mit Reifung der Knollen nach.

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, Pfälzer Karotten, Randen roh, Wirz, Räben gelb, Melonen Rettich

Salate

Chicorée, Chinakohl, Gartenkresse, Zuckerhut

Beeren / Früchte

Ende Saison

Spezialitäten auf Vorbestellung erhältlich

Auberginen violett, Barba di frate, Cima di rapa, Catalogna, Chicorée rot, Ciccorinio Tardivo, diverses Mini-Gemüse, diverse Artischocken, **farbiger Krautstiel**, Federkohl, Galangawurzel, Kalettes, Manjok, Okra, schwarzer Knoblauch, **Portulak**, **Spitzkabis**, **Tombinambour**, Trevisano, Winterspinat

Buddhas Hand, Bananenblätter, Cranberries, Fingerlimes, Gemüsepapaya, Granadillas, **Litschis**, Stachys, Tamarillos, Chayoten, Kaktusfeigen, usw.

Ausverkauft / Saisonende

- Red Love Apfel
- Marroni frisch

Problematisch (Qualität / Beschaffung / Menge)

- Cardy

Tomaten

Unser Culinarium Sortiment :

Ende Saison

Auf Vorbestellung:

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

Pilze

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

Champignons weiss und braun, Kräuterseitlinge, Shitake, Pleurotus

Eierschwämme	⇒ US / Kanada
Steinpilze	↓ Südafrika / Spanine
Morcheln	⇒ China → fester Preis
Semmelstoppel	⇒ Bulgarien
Herbsttrüffel	⇒ Italien
Wintertrüffel	⇒ Frankreich / Perigord
Totentrompeten	⇒ Bulgarien

Äpfel

Unsere Apfelsorten:

Süsse Sorten

Golden, Gala

Süsslich / Feinsäuerlich

Topaz, Jonagold, Braeburn, Milwa; Diwa

Säuerliche Sorten

Boskoop, Granny Smith



Birnen

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



Melonen

Galia (grünfleischig)	→ Brasilien
Charentais (rotfleischig)	→ Brasilien
Honigmelone (hellgelb)	→ Brasilien

Vorbesteller: Charentais Melonen extra Qualität aus Senegal → Flugware

Kartoffeln

Annabelle, Lady Christel, Erika, Charlotte	Festkochend	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

- Südafrika: UVA / Trauben blau + weiss (Gitter 4,5 kg netto)
- Südafrika: Trauben kernlos weiss + rosé (Gitter 10 x 500 g)

Zitrusfrüchte



Jetzt können wir Ihnen schöne und geschmackvolle **Tarocco-** oder **Moro-Orangen** aus Süditalien anbieten.

Moro-Orangen sind so genannte Vollblutorangen. Sie haben sowohl ein rotes Fruchtfleisch als auch eine rot gefärbte Schale. Die Tarocco ist deutlich milder im Geschmack und gehört zur Sorte der Halbblutorangen.

- Zitronen Spanien
- Orangen Spanien
- Limes Mexico/Brasilien

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung und wünschen ihnen eine erfolgreiche Woche.

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