

Marktinformationen vom 6. September 2019 (für KW 37)

MARKTSITUATION

Die Situation ist entsprechend der Jahreszeit normal. Alle Salate sind verfügbar, ausser der Lollo ist etwas knapp, was sich im Preis widerspiegelt. Beim **Nüsslisalat** müssen wir uns noch etwas in Geduld üben. Wenn die Temperaturen nicht mehr all zu hoch steigen, sind wir auch bei diesem Produkt optimistisch. Auch beim Gemüse können wir Entwarnung geben. Die Lage hat sich entspannt. Jetzt hoffen wir, dass es zur gegebenen Zeit einen reibungslosen Übergang zu den Importprodukten gibt.

Leider sieht es bei den Pilzen etwas anders aus. **Steinpilze** sind rar oder von schlechter Qualität. Für Wildgerichte empfehlen wir Alternativen aus unserem Tiefkühlsortiment.



Quitten aus Italien

Sie zaubern die Farben und das Aroma des Herbstes auf den Tisch. Die Quitte ist wie der Apfel und die Birne ein Kernobst und wird botanisch den Rosengewächsen zugeordnet. Sie stammt ursprünglich aus Kleinasien. Bereits die Griechen stellten aus ihr den geleeartigen «Quittenhonig» her. In südlichen Gegenden gibt es weiche Quittensorten, meist aber sind die Früchte hart und holzig, so dass man sie nicht roh essen kann. Als Gelee oder Kompott sind Quitten jedoch sehr beliebt. Quitten sind bei kühler Lagerung mehrere Wochen haltbar.

Kompott sind Quitten jedoch sehr beliebt. Quitten sind bei kühler Lagerung mehrere Wochen haltbar.

Kaktusfeigen aus Italien / Gitter à 18 Stück



Kaktusfeigen haben eine feste, ungenießbare Schale, die sich aber leicht vom Fruchtfleisch trennen lässt. Das geleeartige Fruchtfleisch ist mit dunklen Kernen durchsetzt, die mitgegessen werden können. Am besten schneidet man Kaktusfeigen in der Mitte auf und löffelt das Fruchtfleisch aus: ähnlich wie bei einer Kiwi. **Vorsicht:** Da die Schale der Kaktusfeige noch mit feinen Stacheln behaftet ist, sollte zum Halten der Frucht besser eine Gabel verwendet werden



Die Kaktusfeige mit der Gabel aufspießen...



... und anschliessend das Fruchtfleisch vorsichtig...



... mit einem kleinen Löffel aus der Schale herauslösen

Weiterhin aktuell: Sauerkraut roh und gekocht



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

Gemüse

Auberginen, Blumenkohl, Broccoli, Fenchel, Gurken, Kohlraben, Kartoffeln, Karotten, Kabis rot + weiss, Pfälzer Karotten, Randen roh, Radiesli, Lauch, Wirz, Zucchetti, Bohnen grün, Kürbisse (Butternuss, Knirps), Räben gelb

Salate

Eisberg, Chinakohl, Jungblattsalat 500g, Eichblatt rot + grün, Kopfsalat rot + grün, Chicorée, Crispy, Cikorino Rosso Lollo rot + grün, Gartenkresse, Mix-Salat saisonal, Salanova rot + grün, Lattich, Blattspinat

Früchte

Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, Blaubeeren, Zwetschgen

Tomaten

Tomaten B rund mittel, Rispen-, Cherry-, Cherry Ramati-, Fleisch-, Cocktail-, Wildmix-Tomaten, Ochsenherz, Berner Rose

Auf Vorbestellung:

Ramati gelb*, Merinda*, Picadilly*, Sardo*, Primora*, Monterosa*, Ananas*, Marmande*, Crime Noire*, Green Zebra*, Pink Rose*, usw.

(*Nicht Culinarium)

Spezialitäten auf Vorbestellung erhältlich

Auberginen Viola, Chicorée rot, diverses Mini-Gemüse, diverse Artischocken, Galangawurzel, Manjok, Okra, schwarzer Knoblauch, Salicorn, Topinambur, Zucchetti Blüten.

Bananenblätter, Baby Bananen/Ananas, Chayoten, Gemüsepapaya, Granadillas, Guaven, Kaktusfeigen, Kiwi Gold, Kokosnüsse, Kurkuma, Lotuswurzel, Tamarillos, Zierkürbisse.

Unser Verkauf gibt Ihnen gerne Auskunft über weitere Spezialitäten und deren Verfügbarkeit.

Ausverkauft / Saisonende

- Cornichons
- Mini Wassermelonen
- Stachelbeeren
- Aprikosen

Problematisch (Qualität / Beschaffung / Menge)

- Rettich

Kartoffeln

Annabelle, Princess, Charlotte

Festkochend

Das Fleisch zerfällt auch bei längerem Kochen nicht. Gut geeignet für Kartoffelsalat, Salzkartoffeln, "Gschwelli"

Agria

Mehligkochend

gut geeignet für Pommes Frites, Kartoffelstock, Bratkartoffeln

Pilze

Champignons weiss und braun, Kräuterseitlinge, Shitake, Pleurotus

Eierschwämme	↑ Litauen / Bulgarien / Weissrussland
Steinpilze	→ Rumänien/Kosovo
Morcheln	↓
Sommertrüffel	↑ Italien

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

Äpfel

Unsere Apfelsorten:

Süsse Sorten	Gala, Golden
Süsslich / Feinsäuerlich	Milwa, Jonagold, Elstar
Säuerliche Sorten	Glocken, Summerred, Gravensteiner



Birnen

Williams Kl. 1, Dr. Guyot Kl. 1 (CH), Carmen Kl. 1 (CH)



Melonen

Galia (grünfleischig):	Spanien
Charentais (rotfleischig):	Spanien
Honigmelone (hellgelb):	Spanien
Wassermelone Crimson:	Spanien/Italien

Vorbesteller: Charentais Melonen "extra Qualität" aus Senegal → Flugware

Trauben

- Trauben blau (Gitter 5 kg netto): Italien
- Trauben weiss (Gitter 5 kg netto): Italien

Zitrusfrüchte

- Zitronen: Südafrika / Argentinien
- Orangen: Spanien / Südafrika
- 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