

Marktinformationen vom 6. März 2020 (für KW 11)

Allgemeine Situation

Aktuell bestehen bei der Firma caviezel giovanettoni ag keine Einschränkungen im operativen Tagesgeschäft. Es sind in unseren Reihen keine Verdachtsfälle von Ansteckungen mit dem Coronavirus (COVID-19) bekannt.

Basierend auf den Empfehlungen des Bundesamtes für Gesundheit (BAG), analysieren wir täglich die Situation und leiten ggf. weitere notwendige Schritte ein. Wir sind bestrebt unser Möglichstes zu tun, um auch künftig den operativen Betrieb aufrecht zu erhalten und die Lieferketten zu garantieren. Vor diesem Hintergrund ist es unser wichtigstes Ziel, das Infektionsrisiko unserer Mitarbeiter so tief wie möglich zu halten und uns vor dem "Einschleppen" des Coronavirus so gut wie möglich zu schützen. Unsere Mitarbeiter wurden sensibilisiert und geschult, die entsprechenden Hygienemassnahmen einzuhalten, um zur Verminderung der Ausbreitung des Coronavirus beizutragen:

Uns erreichen auch einzelne Anfragen bzgl. des Ansteckungsrisikos der von uns gelieferten Lebensmittel. Hierzu verweisen wir auf die Angaben des Bundesamtes für Gesundheit (BAG), welches wie folgt Stellung nimmt:

Eine Übertragung des neuen Coronavirus durch Lebensmittel auf den Menschen ist bis jetzt nicht bekannt. Wenn Sie ganz sicher sein wollen: Waschen und erhitzen Sie die Lebensmittel gut.

Wir sind überzeugt, mit den getroffenen Massnahmen einen vernünftigen Beitrag zur allgemeinen Situation beizutragen und sind bestrebt, Ihnen weiterhin die bestmögliche Servicequalität bieten zu können.

Marktsituation

Goodbye Februar - Hello März! Hmm, in knapp zwei Wochen ist ja schon wieder Frühlingsanfang!? Früchtetechnisch ist das eine schwierige Zeit für uns "Gmüesler". Mit der Persimon verschwindet die letzte Kaki-Sorte vom Markt. Die Clementinen lassen qualitativ nach, Trauben kommen noch aus fernen Ländern und vom Apfel am Tag haben wir langsam aber sicher auch die "Schnauze" voll.

Gut, dass uns die ersten Spargel-Mustersendungen aus Spanien erreichen und erfreuen. Wir gehen davon aus, dass diese bald ein Niveau erreicht haben, damit wir von der Flugware aus Mexico und Peru Abstand nehmen können.

Ab dieser Woche versorgen uns unsere Partner Bernhard Risch und Rainer Schächtle neu und zusätzlich mit Crispy Mix und rotem Kopfsalat in wunderbarer Culinarium-Qualität. Insgesamt verzeichnen wir bei allen Blattsalaten eine gute Versorgungslage aus unserer Culi-Region. Nur beim Lollo rot und grün müssen wir sporadisch noch über die Grenze "spienzeln" und auf Ware aus Frankreich und Spanien ausweichen.

Rucola - die würzig-scharfe Salatpflanze

Schon unseren Vorfahren bekannt, kam die Rauke irgendwann aus der Mode und geriet in Vergessenheit, bis die Italiener sie in den 80er-Jahren wieder als Rucola über die Alpen brachten. Inzwischen hat das scharf-würzige Kraut nicht nur den Salatteller erobert, sondern verfeinert auch viele Gerichte wie Pizza, Pasta und Saucen. Rucola speichert viel Nitrat, welches sich während der Verdauung in Nitrit umwandelt. Die grössten Mengen an Nitrat enthalten die Blattstiele, darum sollten diese bei der Zubereitung entfernt werden. Wegen seines für manche Menschen doch recht bitteren Aromas mag Rucola nicht jeder - Rucola ist eben Geschmackssache!



Gemüse

Kartoffeln, Karotten, Kabis rot + weiss, Pfälzer Karotten, Randen roh, Wirz, Sellerie, Lauch grün, Radiesli

Salate

Mixsalat, Eichblatt rot/grün, Kopfsalat rot/grün, Rucola, Chicorée, Gartenkresse, Nüsslisalat, Crispy Mix

Spezialitäten auf Vorbestellung erhältlich

Auberginen Viola, Catalogna, Chicorée rot, Cima di rapa, diverses Mini-Gemüse, diverse Artischocken, Galangawurzel, Manjok, Okra, schwarzer Knoblauch, Salicorn, Topinambur, Wurzelspinat, Portulak, Zucchettiblüten

Bananenblätter, Baby-Bananen, Baby-Ananas, Chayoten, Gemüsepapaya, Granadillas, Guaven, Kurkuma, Kaktusfeigen, Kiwano, Kokosnüsse, Lotuswurzel, Mangostan, Nashi Birnen, Tamarillos

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

Ausverkauft / Saisonende

- Stachys
- Kaki Sharon

Problematisch (Qualität / Beschaffung / Menge)

- Litschis
- Gemüse mango
- Erdbeeren Spanien

Kartoffeln

Erika, Venezia

Festkochend

Das Fleisch zerfällt auch bei längerem Kochen nicht.

Nicola (auf Vorbestellung)

Gut geeignet für Kartoffelsalat, Salzkartoffeln, "Gschwellti"

Agria, Jelly

Mehligkochend

gut geeignet für Pommes Frites, Kartoffelstock, Bratkartoffeln

Bintje (auf Vorbestellung)

Pilze

Champignons weiss und braun, Kräuterseitlinge, Shitake, Pleurotus

Eierschwämme

↑ Portugal

Steinpilze

↑ Südafrika

Morcheln

↓ China

Wintertrüffel

↑ Frankreich

Alternativen, die zurzeit Ihren Speiseplan bereichern könnten, sind: Kraterellen, Totentrompeten, Trompetenpifferlinge, Semmelstoppel

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

Äpfel

Unsere Apfelsorten:

Süsse Sorten	Gala, Golden
Süsslich / Feinsäuerlich	Jonagold, Braeburn, Milwa
Säuerliche Sorten	Glockenapfel, Granny Smith



Birnen

- Kaiser Alexander Kl. 1, Conférence Kl. 1 (Alle Kl. 1 Sorten im IFCO 6kg), geschüttet
- Conférence Kl. 2, Kaiser Alexander Kl. 2 (Alle Kl. 2 Sorten im Karton)
- Rosemarie 6,3kg im Karton 2A



Melonen

Galia (grünfleischig):	Brasilien/Honduras
Charentais (rotfleischig):	Brasilien/Honduras
Honigmelone (hellgelb):	Brasilien

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

Trauben

- Trauben blau (4,5kg): Südafrika
- Trauben weiss (4,5kg): Südafrika



Während sich die Schweiz noch im Winter befindet - wenn auch nur kalendarisch - herrscht in den Weinbauzonen der Südhemisphäre heisses Spätsommerwetter. Die Ernte ist auf Touren gekommen und wie gewohnt füllen die südafrikanischen Trauben unsere Regale.

Zitrusfrüchte

- 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

Fax: 071 447 11 09

Web: www.scaviezelag.ch