

Marktinformationen vom 13. März 2020 (für KW 12)

Allgemeine Situation

Eigentlich wollten wir diese Woche bewusst auf weitere Informationen bezüglich Coronavirus verzichten allerdings bekommen wir an vorderster Front natürlich mit, welche Wirkung resp. Auswirkung dieser auf unsere Branche hat – sei es in Form von abgesagten Events, leeren Reservationsbüchern oder gar kurzfristigen Betriebsschliessungen. Wir versuchen Sie situativ so gut wie möglich zu unterstützen!

Wir selber sind bisher von Krankheitsfällen verschont und unternehmen alles, damit dies auch weiterhin so bleibt. Für einmal sind wir froh, dass unsere aussergewöhnlichen Arbeitszeiten den Mitarbeitern die Benutzung öffentlicher Verkehrsmittel quasi verunmöglicht - so fällt zumindest eine potenzielle Ansteckungsquelle weg. Erfreulich ist, dass wir vom Mailänder Markt resp. aus Italien nach wie vor lückenlos versorgt werden. Aufgrund erschwerter Zollabfertigungen verspüren wir jedoch gewisse Lieferverzögerungen aus allen Ländern. Sollten Sie davon betroffen sein, bitten wir Sie um Verständnis. Grundsätzlich sind wir nach wie vor uneingeschränkt in der Lage den operativen Betrieb aufrecht zu halten und die Lieferkette zu garantieren.

Marktsituation

Die frühlinghaften Temperaturen der vergangenen Tage / Wochen verstärken den Appetit auf Spargeln. Jetzt geht es Schlag auf Schlag. Die Europäischen Spargeln sind in den Startlöchern – am ungeduldigsten sind die Süddeutschen, die badischen Spargeln. Der Preis ist noch extraordinär hoch aber die Qualität und die relativ feisse Kalibrierung passt – bitte vorbestellen. Günstiger und „ab Lager“ erhältlich, ist nach wie vor die Übersee-Ware aus Peru und Mexiko.

Wie jedes Jahr sind es die türkischen Morcheln, welche die Saison eröffnen. Qualitativ gut aber ebenfalls noch arg an der finanziellen Schmerzgrenze. Bitte erkundigen Sie sich über den aktuellen Tagespreis.

Ab dieser Woche können wir Sie zusätzlich mit Lauch, Bärlauch und Salanova aus unserer Culinarium Region versorgen. Und das Sahnehäubchen: Ab sofort ist der beliebte Jungblattsalat vom Eselschwanz (Naturschutzgebiet St. Margrethen/Rheineck) ebenfalls erhältlich.

Jungblattsalat:

Um unser Herz wird es wärmer. Unsere regionalen Produzenten kommen aus dem "Winterschlaf" und präsentieren sich mit ihren Culi-Produkten in alter Frische. Unser langjähriger Partner, Armin Risch vom Eselschwanz in Rheineck, kann uns ab der KW 12 den beliebten Jungblattsalat liefern. **Frischer geht's nicht!** Wir sind stolz, dass wir mit innovativen Partnern zusammenarbeiten, die sich immer wieder neuen Herausforderungen stellen, und mit regionalen Produkten Lücken zum internationalen Markt schliessen. **Danke Armin!**



ZUSAMMENSETZUNG:

Typ	Sorte
Batavia rot	Diablotin
Lattich grün	Palosta
Lattich rot	Redza
Lollo rot	Saravia
Eichblatt rot	Oaking
Senf purpurrot	Ruby Frills
Senf grün	Mizuna Early
Pak Choi dunkelgrün	Tatsoi grün
Pak Choi dunkelrot	Tatsoi rot
Portulak	



Gemüse

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

Salate

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

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.scaviezlag.ch