

Marktinformationen vom 27. März 2020 (für KW 14)



Öffnungszeiten Ostern 2020

Donnerstag, 9. April 2020	05:00 – 10:00 Uhr / 15:00 – 17:00 Uhr
Karfreitag, 10. April 2020	Geschlossen / keine Auslieferung
Samstag, 11. April 2020	05:00 – 10:00 Uhr
Ostermontag, 13. April 2020	Geschlossen / keine Auslieferung

Am Donnerstag, 9. April, Samstag, 11. April und am Dienstag, 14. April fahren wir alle Touren.

Bestelltermine für küchenfertige Produkte

Für Auslieferung am Sa, 11. April → Bestellschluss: Do, 9. April um 10:00 Uhr

Für Auslieferung am Di, 14. April → Bestellschluss: Sa, 11. April um 10:00 Uhr

Allgemeine Lage

Mit grosser Freude stellen wir fest, dass wir in der Produktvielfalt fast keine Abstriche machen müssen. Vorallem unsere regionalen Produzenten geben alles und versorgen uns mit sehr guter Qualität. Somit können wir auf ein breites und frisches Salatsortiment zurückgreifen.

Nachvollziehbar ist, dass alle unsere Produzenten und Importeure ihre Lagerbestände und die Sortenvielfalt minimieren. Gatroprodukte werden nur noch auf Vorbestellung importiert. Auch am Engrosmarkt in Zürich ist die Vielfalt massiv geschrumpft und die Händler fahren auf Sparflamme. Auch wir mussten die Lagerbestände und Sortenvielfalt massiv reduzieren.

Über die Ostertage erscheint es uns umso wichtiger, bei Bedarf spezielle Artikel mindestens zwei bis drei Arbeitstage im Voraus zu bestellen. Zudem weisen wir Sie darauf hin, dass z.T. Flugware den Weg nicht mehr in die Schweiz findet.

Durch die angespannte Situation, Verfügbarkeit und Mehraufwände müssen wir leider mit steigenden Preisen rechnen. Gründe sind Leertransporte, Arbeitsverteilung auf mehrere Schichten (social distancing), Verfügbarkeit, usw.

Gemüse

Kartoffeln, Karotten, Pfälzer Karotten, Randen roh, Sellerie, Lauch grün, Radiesli

Salate

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

- Tarocco und Moro Orangen
- Äpfel Pinova
- Räben gelb

Problematisch (Qualität / Beschaffung / Menge)

- Spezialitäten / Gastroartikel

Kartoffeln

Erika, Venezia

Festkochend

Das Fleisch zerfällt auch bei längerem Kochen nicht.

Nicola (auf Vorbestellung)

Gut geeignet für Kartoffelsalat, Salzkartoffeln, "Gschwelli"

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

↓ keine Verfügbarkeit (Türkei)

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

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