

Marktinformationen vom 29. Mai 2020 (für KW 23)

Öffnungszeiten Pfingsten 2020

Pfingsten

Samstag, 30. Mai 2020

04:30 – 11:00 Uhr

Sonntag, 31. Mai 2020

Geschlossen / keine Auslieferung

Montag, 1. Juni 2020

Geschlossen / keine Auslieferung

Dienstag, 2. Juni 2020

04:30 – 12:00 Uhr / 13:30 – 17:30 Uhr

Bestelltermine für küchenfertige Produkte

Bestellschluss: Sa, 30. Mai 2020 um 10:00 Uhr für Auslieferung am Di, 2. Juni 2020

Samstag, 30. Mai und Dienstag 2. Juni werden alle Touren gefahren

Vielen Dank für Ihre Kenntnisnahme.



Marktbericht

Das Wetter beschert uns und unseren Produzenten grosse Freude. Nahezu nahtlos können wir die Lücke Import zu National/Regional schliessen. Wir verabschieden uns von den Übersee-**Feigen** und schwenken in den Südwesten von Europa. Spanien ist ab sofort unsere neue Feigendestination. Langsam beruhigt sich die Situation mit den Schweizer **Erdbeeren**, jedoch fehlt es immer noch massiv an Mengen. Am Pfingstwochenende werden viele Produzenten ausgeschossen sein. Wir geben unser Bestes, damit wir Ihnen Thurgauer Erdbeeren anbieten können. Die fehlenden Mengen müssen wir leider weiterhin mit italienischer Ware ergänzen. Der Winterlauch ist ausverkauft und der Sommerlauch lässt noch ein wenig auf sich warten. Unser Einkauf entscheidet sporadisch, von welcher Destination er den **Lauch** beschaffen wird. So wie es aussieht, werden die slowakischen und ungarischen Produzenten die Spargelsaison diese Woche beenden. Dies aufgrund immer schlechter werdender Qualität und mangels Anfrage.

Neu: Die ersten Schweizer Annabelle und Lady Christl Frühkartoffeln Gitter 10kg netto

Achtung: die Kartoffeln sind noch nicht schalenfest, daher ist die Haltbarkeit eingeschränkt. Wichtig: Vor Licht schützen, ansonsten verfärben sich die Kartoffeln grün.



MELONEN

DIE CANTALOUPE-MELONE

Man kennt sie auch als Cantaloupe-Melonen oder Kantalup-Melonen. Benannt sind sie nach ihrem ursprünglichen Anbauort Cantalupo bei Rom. Ihr orangefarbenes Fruchtfleisch ist fest, süß und saftig. Die grünliche, hell gerippte Schale der runden Früchte sieht je nach Züchtung mal glatt, mal unregelmäßig aus und hat warzenartige Erhebungen. Das intensive Aroma ihres Fruchtfleisches passt besonders gut zu Obstsalaten und süßen Gerichten.



CHARENTAIS MELONE

Die Charentais-Melone ist eine Unterzüchtung der Cantaloupe-Melone und wird vor allem in Frankreich in der Nähe der Stadt Cavaillon angebaut. In Südfrankreich gilt sie als Königin der Melonen. Der Schriftsteller Alexandre Dumas war so verrückt nach dieser Melone, dass er der Stadt Cavaillon sein komplettes Werk vermachte. Im Gegenzug erhielt er lebenslang frische Melonen von der Stadt.



JOLLY MELONE

Die Jolly Melone hat eine sehr glatte Aussenhaut und ähnelt dadurch der Charentais. Sie ist äußerlich jedoch heller, etwas grösser und hat keine dunklen Nähte. In der klassischen Einteilung ist sie, wie die Cavaillon-Melone, nicht vertreten, da es sich um eine Weiterzüchtung innerhalb der Gruppe Charentais handelt. Die Jollies haben ein wunderbar cremiges Fruchtfleisch und einen sehr hohen Brixgehalt.



DIE GALIAMELONE

Die israelischen Erfinder dieser Kreuzung aus verschiedenen Zuckermelonen haben unter der gerippten Schale viele Vorzüge der anderen Sorten vereint: Das hellgrüne Fruchtfleisch der nur bis zu 1,5 kg schweren Neuzüchtung hat einen sehr süßen und aromatischen Geschmack. 100 Gramm haben etwa 54 Kcal.



DIE HONIGMELONE

Die sonnengelbe Honigmelone zählt zur Klasse der Zuckermelonen und trägt auch den Namen Wintermelone, Gelbe Kanarische oder Amarillo. Am besten genießt ihr sie pur oder als Vorspeisenklassiker mit Schinken. Dank ihres hohen Vitamin E-Gehalts ist sie aber auch püriert als sommerliche Gesichtsmaske nach dem Sonnenbad zu empfehlen. 100 Gramm Honigmelone schlagen mit 55 kcal zu Buche. Damit ist sie etwas kalorienhaltiger als die Wassermelone.

Besonderheiten: Die Honigmelone gehört zur Familie der Kürbisgewächse und ist daher eigentlich keine Frucht. Ob die Melone reif ist, lässt sich bei dieser Sorte nur schwer erkennen. Reife Melonen duften durch die Schale hindurch und geben bei Druck auf dieselbe leicht nach.



DIE WASSERMELONE

Die Wassermelone ist der Klassiker unter den Melonen. Ob als Smoothie, Frozen Margarita, Snack beim Picknick oder im Salat – die Wassermelone ist extrem vielseitig. 100 g ihres Fruchtfleisches enthalten nur 24 Kcal – kein Wunder, besteht sie doch zu 95% aus Wasser. Damit ist sie die kalorienärmste Melone. Man kann sie sehr gut auch mit Schafskäse oder Ziegenkäse kombinieren. Ist die Wassermelone noch nicht ganz reif, kann sie sehr schnell zum unfreiwilligen Abführmittel werden.



FUTURO-MELONE

Die Futuro-Melone, Piel de Sapo genannt, erkennt man leicht an ihrer footballartigen Form und ihrer dunkelgrünen Schale. Sie ist besonders in Spanien eine der häufigsten und beliebtesten Melonensorten und wird dort klassischerweise mit Serranoschinken gegessen. Sie ist sehr lange lagerfähig. 100 g haben einen Brennwert von ca. 40 Kilokalorien. Aufgrund ihrer grünen, runzligen Schale heißt die Futuro-Melone auf Spanisch Piel de sapo, übersetzt: "Krötenhaut".



Gemüse

Auberginen, Fenchel, Blumenkohl, Frühlingszwiebeln, Kartoffeln, Karotten, Pfälzer Karotten, Kohlraben, Kohlraben mit Blatt, Randen roh, Salatspinat, Spargeln grün und weiss, Radiesli, **Zucchetti**

Salate

Mixsalat, Eisberg, Eichblatt rot/grün, Kopfsalat rot/grün, Chicorée, Gurken, Nüsslisalat, Crispy Mix, Lollo grün/rot, Rettich, Salanova Mix, Jungblattsalat

Beeren



Erdbeeren:

Neu sind die Schweizer Erdbeeren auch in **der 500g Schale** erhältlich.

Achtung: es kommt zu Engpässen! Wir sind gezwungen, auf Alternativen aus dem Ausland zurück zu greifen. Sorry, wir geben alles!



Tomaten

Tomaten B, Tomaten Intense, Tomaten Ramati, Fleischtomaten, Cherry Wildmix, Datteln Romantico, Cherry Ramati 3kg/10x500g, Cherry Tomaten gelb/rot 9x250g



Spezialitäten auf Vorbestellung erhältlich

Auberginen Viola, Chicorée rot, 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

- Catalogna
- Cima di Rapa
-

Problematisch (Qualität / Beschaffung / Menge)

Die Verfügbarkeit bei der Flugware ist relativ schwierig. Transportflüge kommen nur noch unregelmässig in die Schweiz. Bei Fragen über die aktuelle Verfügbarkeit steht Ihnen unser Verkaufsteam gerne zur Verfügung.

- Lauch Grün
- Perlzwiebeln weiss

Kartoffeln

Erika, Venezia

Festkochend

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

Agria, Jelly

Mehligkochend

gut geeignet für Pommes Frites, Kartoffelstock, Bratkartoffeln

Pilze

Champignons weiss und braun, Kräuterseitlinge, Shitake, Pleurotus

Eierschwämme

↑ Portugal/Spanien

Steinpilze

↓ keine Verfügbarkeit

Morcheln

↓ Ende Saison

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

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

Äpfel

Unsere Apfelsorten:

Süsse Sorten

Gala, Golden

Süsslich / Feinsäuerlich

Jonagold, Braeburn

Säuerliche Sorten

Granny Smith



Birnen

- Kaiser Alexander Kl. 1 (ZA) 6kg IFCO
- Forelle Kl. 1 (ZA) 1-Lagen
- Conférence Kl. 1 Belgien 1-Lagen
- Kaiser Alexander Kl. 2 (CH)
- Packhams ZA 6kg 1-Lagen



Melonen

- Galia (grünfleischig): Spanien
- Netzmelone (rotfleischig): Italien
- Honigmelone (hellgelb): Spanien
- Wassermelone: Spanien

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

Trauben

- Trauben blau (4,5kg): Chile
- Trauben weiss (4,5kg): Indien / Ägypten

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