

Marktinformationen vom 12. Juni 2020 (für KW 25)

Das ganze **Salatsortiment** aus der Region ist in guter Qualität verfügbar. Das kaltnasse Wetter setzt der **Erdbeerernte** massiv zu. Leider müssen wir ins Ausland wechseln, damit wir der Nachfrage gerecht werden können. Sorry! Die **Trauben** aus dem fernen Chile oder Indien überzeugen uns auch nicht mehr. Gerade rechtzeitig beginnt die Ernte in Italien, wohin unser Einkauf mit Hochgenuss wechselt. Auch die "alten" **Zwiebeln** haben ausgedient. Anfangs habe die Neuerntigen eine eher dünne Schalenstruktur und sind sehr lichtempfindlich. Achtung, in diesem Stadium eignen sie sich nicht zum Lagern. Erste **gelbe Räben**, auch Rüben oder Steckrüben genannt, sind eingetroffen. Achtung Vorbesteller!

Schweizer Kirschen: knackige Verführung voller Kraft und Energie



Rot, prall und unwiderstehlich sind sie, die frisch geernteten Schweizer Kirschen. Sie sind ein ganz besonderes Obst. Nicht nur weil sie im Sommer nur für kurze Zeit frisch zu geniessen sind, sondern weil sie ein süsser Spender für Energie und Lebenskraft sind: gross im Geschmack aber klein bei den Kalorien. Mit nur 75 Kilokalorien pro 100 g sind Kirschen der ideale Sommersnack. Die süssen Früchte gedeihen in der ganzen Schweiz, also direkt vor Ihrer Haustür - ohne lange Transportwege.

Kirschen enthalten neben gesunden sekundären Pflanzenstoffen viele wichtige Vitamine wie Vitamin C und Folsäure, die Mineralstoffe Kalium, Kalzium, Magnesium, Eisen und Phosphor sowie Kieselsäure und Pektin. Kirschen wirken dank ihrem Kaliumgehalt entwässernd und entschlackend. Nebst dem Frischkonsum eignen sich Kirschen ideal zum Backen, für Sirup, Konfitüre oder als Dörrfrüchte, aber auch zum Marinieren oder zum Dämpfen. Weltbekannt ist natürlich auch der Schweizer Kirsch.

Saison → Mitte Juni bis Ende Juli

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.



Jetzt aktuell: Eierschwämme (Pfifferlinge)



Goldgelb und mit einem trichterförmigen Kopf versehen, gehören die Eierschwämme - auch Pfifferlinge genannt - zu den beliebtesten Wildpilzen überhaupt. Sie sind die ersten Pilze, welche im Jahr geerntet werden können und man findet sie zu dieser Zeit auf allen Speisekarten. Wer nicht selber in den teils sehr abgelegenen Waldgebieten suchen möchte, kann sich natürlich auf das Angebot bei uns, Ihrem bevorzugten Gemüselieferanten, verlassen. Die von

uns angebotenen Eierschwämme stammen meist aus Regionen in Osteuropa.

Frische Eierschwämme erkennt man leicht an ihrer prallen Erscheinung. Sie wirken saftig und fest und haben zudem eine kräftige Färbung. Pilze, die einen trockenen Stiel haben oder schon angebrochene Köpfe haben, lagern schon zu lang und könnten nicht mehr so aromatisch sein.

Nach dem Sammeln oder dem Kauf müssen Eierschwämme rasch verarbeitet werden, denn nur wirklich frisch sind sie auch ein Hochgenuss. Bei dem Thema, ob Pilze nun gewaschen werden oder nicht, scheiden sich seit jeher die Geister. Es liegt daher im eigenen Ermessen.

Gemüse

Auberginen, Blumenkohl, **Broccoli**, Fenchel, Kartoffeln, Karotten, Pfälzer Karotten, Kabis rot/weiss, Kohlraben, Kohlraben mit Blatt, **Lauch grün**, Randen roh, Radiesli, Spargeln weiss, **Wirz, Zucchetti**

Salate

Chicorée, **Chinakohl**, **Cicorino Rosso**, Crispy Mix, Eisberg, Eichblatt rot/grün, Gurken, Kopfsalat rot/grün, , Lollo grün/rot, Mixsalat, Nüsslisalat, Rettich, **Rucola**, Salanova Mix, Jungblattsalat

Beeren

Erdbeeren, **Himbeeren**

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, 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

- Donau Spargeln
- Spargeln Grün Schweiz
- Cima di Rapa
- Favé Bohnen
- Catalogna

Problematisch (Qualität / Beschaffung / Menge)

- Holunderblüten

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 ⇒ Kanada

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

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

Äpfel

Unsere Apfelsorten:

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



Birnen

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



Melonen

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

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

Trauben

- Trauben blau (5.0kg): Italien **NEU**
- Trauben weiss (5.0kg): Italien **NEU**

Zitrusfrüchte

- Zitronen: Südafrika
- 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