

Marktinformationen vom 10. Juli 2020 (für KW 29)



Jetzt ist Beerenzeit

Die ganze Palette der Schweizer Beeren ist vorhanden. Johannisbeeren, Brombeeren und Himbeeren in genügender Menge und Top Qualität. Die Mengen der Schweizer Erdbeeren können die Nachfrage leider nicht abdecken. Wir ergänzen weiterhin mit Importware.

In dieser Woche Aktion: Gemischtes IFCO
Je 2x 250g Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren und Blaubeeren



Aprikosen

Für viele sind sie der Höhepunkt des Obstjahres. Traditionell werden Aprikosen mit dem Wallis in Verbindung gebracht, aber auch im Kanton Thurgau gibt es mittlerweile beachtliche Anbauflächen. Und das ist gut so: Aprikosen sind am besten, wenn sie möglichst frisch sind. Aber auch getrocknet lieben wir sie als feinen Pausensnack. Darüber hinaus sind Aprikosen als Dessert oder auch in einem Salat ein Genuss. Die alten Römer nannten die Aprikose «malus praecox», die Frühreife. Die Aprikose hat hohe Anforderungen an das Klima. Sie blüht früh und mag Spätfröste gar nicht. Die feinen und aromatischen Schweizer Aprikosen sind von Anfang Juli bis Ende August erhältlich. Unserer Philosophie entsprechenden, wechseln wir von den Wallisern zu unseren Thurgauer Aprikosen.

Leider lassen uns die Thurgauer Produzenten in diesem Jahr im Stich. Sie lösen für den Verkauf an Private ab Hofladen einen massiv höheren Preis als im Handel. Dem sagt man freie Marktwirtschaft. ☺



Nach den Aprikosen die Zwetschgen



Die saftigen Schweizer Zwetschgen lassen sich Zeit und reifen den ganzen Sommer über am Baum heran. Sie sind hierzulande die Stars einer Familie, in welche auch die Pflaumen oder die Mirabellen gehören. Von allen Pflaumenarten gedeihen in unserem Klima die steinlösslichen Zwetschgen mit ihrem festen Fruchtfleisch am besten. Schweizer Tafelzwetschgen enthalten viel Fruchtzucker, Vitamine, Mineralstoffe und organische Säuren und sind sehr bekömmlich. Sie eignen sich zum frisch konsumieren genauso wie als Zutaten für warme Gerichte, für Kuchen oder für Desserts. Vollreife Früchte lassen sich tiefgefrieren. Einmachen lassen sich Zwetschgen als Kompott, als Konfitüre, süss-sauer mit Essig, Zucker, Zimt und Nelken oder eingelegt in Alkohol. Als Zutaten in Fleischgerichten – als Sauce oder Füllung – passen Zwetschgen vorzüglich. Die süss-sauren Früchte schmecken auch getrocknet herrlich. Oder was gibt es genüsslicheres, als einen erlesenen Zwetschgen-Edelbrand, klar oder als «Vielle Prune», nach einem feinen Essen.

Bevor unsere Früchte den richtigen Reifegrad erreichen fangen wir wie üblich in Ungarn an und wechseln zu unseren einheimischen Früchten, wenn das PreisLeistungsverhältnis stimmt.

Gemüse

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

Salate

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

Beeren

Erdbeeren (bedingte Verfügbarkeit), Himbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Blaubeeren, Brombeeren

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

- Zitrone aus Spanien

Problematisch (Qualität / Beschaffung / Menge)

- Fave Bohnen
- Federkohl

Kartoffeln

Erika, Lady Christl,
Annabelle

Festkochend

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

Agria, Jelly

Mehligkochend

Gut geeignet für Pommes Frites, Kartoffelstock, Bratkartoffeln

Pilze

Champignons weiss und braun, Kräuterseitlinge, Shitake, Pleurotus

Eierschwämme

↑ Bulgarien/Mazedonien

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 (Südafrika) 6kg 1-Lage
- Kaiser Alexander Kl. 2 (Südafrika) 6kg offen
- Forelle Kl. 1 (Südafrika) 6kg 1-Lage
- Conférence Kl. 1 (Belgien) 6kg 1-Lage
- Packhams Kl. 1 (Südafrika) 6kg 1-Lage
- Guyot Kl. 1 (Frankreich) 6kg offen



Melonen

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

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

Trauben

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

Zitrusfrüchte

- Zitronen: Südafrika
- Orangen: Südafrika
- 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