

Marktinformationen vom 4. September 2020 (für KW 37)

Die massiven Niederschläge vom letzten Wochenende haben zum grossen Glück bei unseren Produzenten keinen grossen Schaden angerichtet. Vereinzelt mussten Kulturen wie Fenchel umgepflügt werden. Wie schon im Vorfeld angekündigt, verlagert sich das Gemüseangebot passend zu den angebotenen Wildgerichten. Der erste Rosenkohl wurde gesichtet und ist auf Vorbestellung erhältlich.



Interessantes aus der Gemüswelt

Guter Start für die türkische Feigenaison: 5 Millionen USD in drei Wochen Die Türkei, einer der wichtigsten Feigenproduzenten der Welt, ist gut in die neue Saison gestartet. In den ersten drei Exportwochen, vom 26. Juli bis zum 17. August, hat das Land schwarze Feigen im Wert von 4,35 Mio. Euro exportiert.

Die am meisten exportierte Sorte ist Sarilop. Die Exportzahlen werden voraussichtlich mit der Bursa Black Feigenernte noch weiter steigen.

Deutschland ist mit einem Exportwert von 1,15 Mio. Euro auf Platz 1 der wichtigsten Exportziele für die Türkei. Darauf folgen Russland mit 910'000 Euro und Hong Kong mit 680'000 Euro. Im Vergleich zum Vorjahr sind die Exporte nach Russland um 46 Prozent gestiegen. Es gibt aber auch eine hohe Nachfrage seitens der Märkte im Fernen Osten. Die Feigen werden wegen ihrer geringen Haltbarkeit über den Luftweg in den Fernen Osten exportiert.

Aktuell: Sauerkraut roh und gekocht

- Sauerkraut roh Kessel 5 kg / Ct 10 x 500 g Btl
- Sauerkraut gekocht Kessel 5 kg / Ct 10 x 500 g Btl



Rotkraut

Gerade in den kälteren Jahreszeiten ist der Rotkohl eine sehr beliebte Beilage zu deftigen Gerichten.

Zugegeben, seine Flecken sind der Graus einer jeden Hausfrau: Sie fressen sich in einem bombastischen Lila tief ins Leinen der gestärkten Tischdecke und widersetzen sich nicht selten auch ausgefeiltesten Reinigungsmethoden. Aber ach, er ist so köstlich, der Rotkohl. Das Blaukraut. Oder Rotkraut. Namen hat das Gemüse viele, gemeint ist aber dasselbe: ein bläulicher Kohlkopf, der voller Vitamine und Mineralien steckt und selbst Gourmets zu Höchstleistungen antreibt.

Bei Kindern ist es vor allem als Zungenbrecher beliebt: Blaukraut bleibt Blaukraut und Brautkleid bleibt Brautkleid. Na? Knoten in der Zunge? Der lässt sich am besten mit einem aromatischen Rotkraut-Gericht lösen. Das farbenfrohe Gemüse ist dank seines hohen Vitamingehalts und seines charakteristisch süss-würzigen Geschmacks vor allem in der Herbst- und Winterzeit ein souveräner Begleiter für deftige Fleischrezepte und bunte Salate.

Die Tage, in denen das Rotkraut als derbes Gasthausgemüse galt, sind gezählt. Feinschmecker haben die Vorteile des flexiblen Kohlkopfes längst erkannt und wissen ihn um etliche neue Geschmacksnuancen zu bereichern.

- Sauerkraut gekocht Kessel 5 kg / Ct 10 x 500 g Btl
- Rotkraut gekocht Kessel 5 kg / Ct 10 x 500 g Btl



Gemüse

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

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 (bedingte Verfügbarkeit), Himbeeren, Johannisbeeren, 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, Zuchettiblüten

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

- Pfirsiche
- Aprikosen

Problematisch (Qualität / Beschaffung / Menge)

- Gravensteiner
- Johannisbeeren
- Coco Bohnen Import

Kartoffeln

Erika, Ballerina, Annabelle

Festkochend

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

Agria, Concordia

Mehligkochend

Gut geeignet für Pommes Frites, Kartoffelstock, Bratkartoffeln

Pilze

Champignons weiss und braun, Kräuterseitlinge, Shitake, Pleurotus

Eierschwämme

↑ Osteuropa

Steinpilze

↑ Osteuropa

Morcheln

↓

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

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

Äpfel

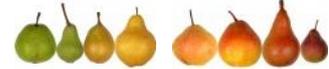
Unsere Apfelsorten:

Süsse Sorten	Gala, Golden
Süsslich / Feinsäuerlich	Summerred, Elstar, Cox Orange
Säuerliche Sorten	Granny Smith



Birnen

- Gute Luise Kl. I, Schweiz, lose
- Williams Kl. I, Schweiz, lose
- Conference Kl. I, Schweiz, lose
- Williams Kl. II, Schweiz, lose



Melonen

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

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

Trauben

- Trauben blau (5,0 kg): Italien
- Trauben weiss (5,0 kg): Italien



UVA Italia Trauben

Die Saison der Vittoria Traube neigt sich dem Ende entgegen. Der fließende Übergang zu den UVA Italia Trauben ist bereits voll im Gange. Die Italienerin gehört zu den weissen, eher späten Sorten. UVA Italia ist die häufigste Sorte im italienischen Tafeltraubenanbau. Typisch für die grün bis goldgelben Beeren ist ihr leichter Muskatgeschmack.

Zitrusfrüchte

- Zitronen: Südafrika
- Orangen: Südafrika
- Limes: Spanien

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