

Marktinformationen vom 27. September 2024 (für KW 40)

Der Wechsel auf Importprodukte ist leider bereits in vollem Gange und das aktuelle Wetter forciert die Situation zusätzlich.

Die ersten Boten der kälteren Jahreszeit wie z.B. Marroni, Castelfranco-Salat und Petersilienwurzel sind auf dem Markt erhältlich. Die Kaki Saison hat begonnen und wir nehmen die ersten Lieferungen der Sorte Persimon in unser Sortiment auf. Ebenfalls Clementinen, welche schon mit viel Geschmack trumpfen können. Wie gewohnt beziehen wir die «Cuties» so lange wie möglich aus Übersee, da die Sonne dort für den Reifeprozess wirklich gute Arbeit leistet. Dafür verabschieden werden wir uns definitiv von den Nektarinen.

Im Engrosmarkt in Zürich haben wir die ersten Kisten Castelfranco-Salat gesichtet - der Preis ist jedoch gelinde gesagt utopisch und wenn möglich, sollte man sich für diese Spezialität noch etwas Zeit gönnen bis sich die ersten Wogen geglättet haben.

Beim orangen Knirps müssen wir leider schon wieder über die Grenze schielen. Die gefallene Regenmenge im Juni setzte die Felder in der Region unter Wasser und die Knirpse sind auf gut Deutsch «ersoffen» - shit happens! Was es sonst noch erfrischendes und wissenswertes aus der Früchte- und Gemüsewelt gibt, lesen Sie nachstehend...

Aktuell in KW 40 auf Vorbestellung erhältlich

Zierkürbisse • Caselfranco • Catalogna • Preiselbeeren frisch • Kerbelwurzel • Kaki

Pastinaken aus der Region

Die Pastinake ist in Mittel- und Südeuropa beheimatet und war früher ein bedeuten des Gemüse. Sie wurde jedoch durch die Karotte und die Kartoffel fast völlig verdrängt. In den letzten Jahren wurde sie neu entdeckt und wird wieder vielerorts in der Schweiz angebaut.

Wie isst man Pastinaken? Mit dem eher kräftigen Geschmack werden Pastinaken oft als Gemüse mit Karotten und Kartoffeln gegessen. Gekocht passt Pastinake gut in Eintöpfe, als Püree oder in Saucen- und Suppengerichten. Roh kann sie wie Sellerie auch als Salat zubereitet werden.

Wie sieht die Pastinake aus? Die Pastinake sieht der Peterliwurzel sehr ähnlich und hat eine weisse oder beige Farbe. Geschmacklich erinnern Pastinaken an Karotten und Sellerie.

Um noch etwas Lehrreiches beizusteuern, an dieser Stelle ein Hinweis für alle Lernenden, die bei der LAP keinen Bock auf unnötige Schweissausbrüche haben: Peterliwurzel wölbt sich am Blattansatz nach aussen also raus, Pastinake sinkt ein. Passt – didaktisch reduziert - auf jeden Spickzettel. Jetzt aus Regionalem Anbau.



In Anbruch erhältlich

Marroni

Leider wird zwischen Esskastanien und Maroni vielfach kein Unterschied gemacht. Doch handelt es sich bei der Marone um eine Weiterzuchtung der Edelkastanie. Die Marroni besitzt mehr Süsse und ein intensiveres Aroma und lässt sich zudem besser schälen. Marroni sind etwas grösser und man erkennt sie an ihrer herzförmigen Unterseite. Ob Sie sich nun für Esskastanien oder Marroni entscheiden; wichtig ist, dass es sich um frische Ware handelt, die noch nicht aufgekeimt hat. Zwar sind einige Tage Lufttrocknung nötig, um die Nussfrüchte geniessbar zu machen, doch sollten sie danach schnell gegessen werden, damit ihr typisch nussiger Geschmack nicht verloren geht. Esskastanien wie Maronen bestehen zum Großteil aus Kohlenhydraten, Wasser und lediglich zwei Prozent Fett. Außerdem enthalten sie wertvolle Nährstoffe, die Maronen gesundmachen, insbesondere B-Vitamine, Vitamin C, Folat, Kalium sowie Magnesium.



In Anbruch erhältlich

Aktuell Schönis Sauerkraut + Rotkraut

Sauerkraut roh Kessel 5 kg / Ct 10 x 500 g

Sauerkraut gekocht Kessel 5 kg / Ct 10 x 500 g

Rotkraut gekocht Kessel 5 kg / Ct 10 x 500 g



Bitte beachten Sie die neuen Bestellschlusszeiten für Swiss Gastro Artikel ab 1.Oktober!

Bestellschluss gemäss Lieferrhythmus für Aufträge auf den Folgetag

Aktuelle Culinarium Artikel / Regionale Beschaffung



Gemüse

Karotten gross + mittel, Pfälzer Karotten gross + mittel, Kabis rot + weiss, Lattich, Lauch, Stangenlauch, Sellerieknollen, Fenchel, Blumenkohl, Broccoli, Rettich, Auberginen, Cipolotte, Kürbis Butternuss, Kürbis Muscat, Randen roh, Pastinaken

Salate

Chicorée, Kopfsalat rot + grün, Eichblatt rot + grün, Lollo rot + grün, Mix-Salat, Rosso, Eisberg, Chinakohl, Zuckerhut, Crispy rot + grün, Kresse, Endivien

Tomaten

Cherry-Ramati (3 kg / 10 x 500 g), Cherry rot + gelb (9 x 250 g), Cherry-Wildmix, Ramati, Tomaten B, Fleischtomaten

Früchte / Beeren

Zwetschgen, Äpfel, Birnen, Himbeeren

Problematisch / Saisonende

- Steinfrüchte

Pilze Verfügbarkeit: ↓ = niedrig ↘ = mittel ↑ = hoch

Steinpilze ↘ Rumänien
Eierschwämme ↑ Belarus/Litauen

Mögliche Alternativen, die Ihren Speiseplan bereichern könnten, sind:

Champignons weiss und braun, Kräuterseitlinge, Shiitake, Pleurotus, Kraterellen, Totentrompeten, Trompetenpfefferlinge, Buchenpilze, Enoki

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

Äpfel

- Süsse Sorten Gala, Golden
- Süsslich / Feinsäuerlich Elstar, Cox Orange, Jonagold
- Säuerlich Granny Smith, Boskoop



Birnen

- QTee (Celina) Kl. I Schweiz
- Celina Kl. II Schweiz
- Gute Luise Kl. I Schweiz
- Kaiser Alexander Kl. I Schweiz
- Kaiser Alexander Kl. II Schweiz



Melonen

- Charentais/Cantaloupe (rotfleischig) Brasilien
- Honig (hellgelb) Brasilien
- Galia Brasilien
- Wassermelonen Crimson Brasilien



Trauben

- Trauben blau (5 kg) Italien
- Trauben weiss (5 kg) Italien
- Trauben blau (10 x 500 g) Brasilien
- Trauben weiss (10 x 500 g) Brasilien



Zitrusfrüchte

- Zitronen Spanien
- Orangen Südafrika
- Limes Brasilien



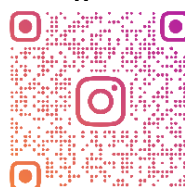
Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Frische Grüsse
Ihr caviezel giovanettoni Team

Tel: 071 447 11 00
Web: www.scaviezelag.ch
Mail: verkauf@scaviezelag.ch
Shop: www.hogashop.ch – Bestellplattform

Folgen Sie uns auf Social Media:

Instagram



Facebook

