



**Besuchen Sie uns vom 23.-25. März 2025
in der Halle 3.0 / Stand 3.0.36.**

Marktinformationen vom 21. März 2025 (für KW 13)

Voraussichtlich Ende nächster Woche treffen bei uns die ersten Rheintaler Spargeln weiss vom Schmitterhof ein – allerdings in homöopathischen Mengen. Bis die Preise der Europäischen Spargeln auf einem vernünftigen Niveau sind, greifen wir weiterhin auf Peru (weiss) und Mexiko (grün) zurück. Bei allen Blattsalaten verfügen wir bereits über Vollversorgung in Culinarium-Qualität. Und zum Schluss noch dies: Ab 1. April erhalten wir bereits die ersten Mengen Culinarium Rhabarber – und dies ist kein April Scherz – Der Frühling lässt grüssen.

Aktuell in KW 13 auf Vorbestellung erhältlich

Grüne Erbsen IT • Spargel Weiss DE • Löwenzahn gebleicht • Eierschwämme Portugal • Amalfi Zitronen • Erdbeeren Frankreich

Auberginen Calliope

Die gestreifte Aubergine ist ein echter Hingucker! Denn sie bildet besonders hübsche, lila-weiss gestreifte Früchte in der typisch länglichen Form aus. Die etwa 20 cm langen Auberginen machen nicht nur optisch richtig etwas her – sie punkten noch dazu mit einem hervorragenden Geschmack!



5Kg Gitter auf Vorbestellung!

Morcheln aus China

Die Qualität der Morcheln überzeugt uns und es ist der Frühlingsbote schlechthin. Wieso Morcheln im Frühjahr und nicht wie die meisten Pilze im Herbst spriessen bleibt jedoch ein Rätsel der Natur.



Gitter 1Kg

Salanova – Schweiz

Salanova ist ein sogenannter Multiblatt-Kopfsalat. Das bedeutet, dass ein Kopf gut zwei- bis viermal so viele Blätter hat wie gewöhnlicher Kopfsalat. Zusätzlich sind die Blätter alle etwa gleich gross und haben dieselbe Form. Salanova ist also ein kompakter und voller Salatkopf. Die Blätter sind zart und haben einen milden Geschmack. Einfach zu Rüsten und fast kein Abfall.



Ganze Gitter à 8 Stück / kein Anbruch

Öffnungszeiten Ostern 2025

Donnerstag, 17. April 2025

04:30 – 12:00 Uhr / 13:30 – 16:00 Uhr

Karfreitag, 18. April 2025

Geschlossen / keine Auslieferung

👉 **Selbstabholung** im Notfall ab 08:00 Uhr möglich

Samstag, 19. April 2025

04:30 – 11:00 Uhr

Ostersonntag, 20. April 2025

Geschlossen / keine Auslieferung

Ostermontag, 21. April 2025

Geschlossen / keine Auslieferung

👉 **Selbstabholung** im Notfall ab 08:00 Uhr möglich

Am Donnerstag, 17. April, Samstag, 19. April und am Dienstag, 21. April

werden alle Touren gefahren.

Aktuelle Culinarium Artikel / Aus der Region



Gemüse

Karotten gross + mittel, Pfälzer Karotten gross + mittel, Kabis weiss, Randen roh, Lauch, Sellerieknollen gross + mittel, Radiesli

Salate

Chicorée, Eichblatt rot + grün, Chinakohl, Nüsslisalat, Kresse, Mix-Salat, Kopfsalat rot + grün, Rosso, Rucola, Lollo rot + grün

Früchte

Äpfel, Birnen

Problematisch / Saisonende

- Rhabarber Import (Menge)
- Kaktusfeigen
- Tarocco - Moro Orangen (Saisonende)

Pilze	Verfügbarkeit:	↓ = niedrig	↔ = mittel	↑ = hoch
Steinpilze	↔	Südafrika		
Eierschwämme	↑	Portugal		
Morcheln	↑	China		

Mögliche Alternativen, die Ihren Speiseplan bereichern könnten, sind:

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

Äpfel

- Süsse Sorten Gala, Golden
- Süsslich / Feinsäuerlich Braeburn, Jonagold, Milwa
- Säuerlich Granny Smith



Alle Apfelsorten sind Culinarium ausser Granny Smith (CH)

Birnen

- Conférence Kl. I
- Conférence Kl. II
- Kaiser Alexander Kl. I
- Kaiser Alexander Kl. II



Melonen

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



Trauben

- Trauben blau (4,5 kg) Südafrika
- Trauben weiss (4,5 kg) Südafrika
- Trauben blau (10 x 500 g) Südafrika
- Trauben weiss (10 x 500 g) Südafrika / Indien



Zitrusfrüchte

- Zitronen Spanien
- Orangen Spanien
- Limes Brasilien
- Clementinen Orri Israel



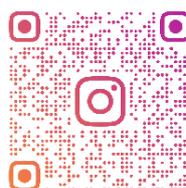
Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

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



gastia
Die Fach- und Erlebnismesse
für Gastfreundschaft

**Besuchen Sie uns vom 23.-25. März 2025
in der Halle 3.0 / Stand 3.0.36.**