

Marktinformationen vom 9. Mai 2025 (für KW 20)

Marktnews

Blattsalate aus der Region gibt es in genügender und schöner Qualität. Auch die Auswahl der **regionalen Tomaten** lässt fast keine Wünsche mehr offen. Zudem erhalten wir Auberginen und Fenchel aus der umliegenden Region, natürlich in Culinarium Qualität. Uns soll's recht sein, so können wir auf Import verzichten und es erfreut auch die für uns im Vordergrund stehende Ökobilanz. So soll es sein!

Die Auswahl beim **Steinobstsortiment** wird immer attraktiver. Die Aprikosen gewinnen an Qualität. Neu können wir den **Saturnpfirsich** aus Spanien empfehlen!

Bei den **Melonen** haben wir uns von den Überseeprodukten verabschiedet. Spanien und Italien stehen nun in der Pflicht und stellen ihren Ruf als Melonen-Spezialisten unter Beweis.

Neu sind auch die **Thurgauer Erdbeeren in der 500g Schale** erhältlich. Zu weiteren zusätzlich verfügbaren Erdbeer-Spezialitäten gibt Ihnen unser Verkauf gerne Auskunft!

Öffnungszeiten Auffahrt / Pfingsten 2025

Auffahrt

Mittwoch, 28. Mai 2025

04:30 – 12:00 Uhr / 13:30 – 16:00 Uhr

Donnerstag, 29. Mai 2025

Geschlossen / keine Auslieferung

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

Am Mittwoch, 28. Mai und Freitag, 30. Mai werden alle Touren gefahren

Pfingsten

Samstag, 07. Juni 2025

04:30 – 11:00 Uhr

Sonntag, 08. Juni 2025

Geschlossen / keine Auslieferung

Montag, 09. Juni 2025

Geschlossen / keine Auslieferung

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

Am Samstag, 07. Juni und Dienstag, 10. Juni werden alle Touren gefahren

Aktuell in KW 20 auf Vorbestellung erhältlich

Gurken Nostrano CH • Cocobohnen gelb • Zucchettiblüten • Donauspargel • Brennesseln CH

Salat-Spinat / Culinarium

Als Salat schmeckt er am besten, der zarte Frühlingsblattspinat, welcher generell unter der Bezeichnung «Salatspinat» erhältlich ist. Der zarte Frühlingspinat harmoniert geschmacklich besonders gut mit Fisch, schmeckt er doch weniger herb und bitter als der kräftige Wurzelspinat der Wintermonate. Im Gegensatz zu diesem sollte er vor dem Dünsten nicht blanchiert werden, weil dabei ein Grossteil seines feinen Aromas verloren ginge. Unser Salatspinat erhalten wir aus der Region Eselschwanz bei St. Margarethen von Armin Risch in top Qualität!



In Anbruch erhältlich

Pfirsiche und Nektarinen aus Spanien

Gemeinsamkeiten und Unterschiede

Ursprünglich stammt der Pfirsich aus China. Dort gilt er, aufgrund seiner gesunden Inhaltsstoffe, schon seit Jahrtausenden als Symbol der Unsterblichkeit.

Die beiden Steinfrüchte gehören zur Familie der Rosengewächse. Die Nektarine hat sich im Laufe der Zeit erst durch eine Mutation des Pfirsichs entwickelt. Von den beiden Früchten ist sie der eindeutige Verkaufsschlager. Mit seiner samtig pelzigen Haut ist der Pfirsich nicht bei jedem beliebt. Die dichte Behaarung hat aber auch einen Vorteil: Als natürliche Schutzhülle bewahrt sie die Frucht vor extremer Sonneneinstrahlung, Frost und Kleinstinsekten.

Die Haut der Nektarine ist dagegen glatt und glänzend. Ihr Fruchtfleisch ist fester als die des Pfirsichs. Das liegt vor allem daran, weil der Wassergehalt der Nektarinen deutlich niedriger ist. Die beiden Früchte unterscheiden sich auch im Zuckergehalt: Während 100g Pfirsich ungefähr 46 Kalorien enthalten, kommt die gleiche Menge Nektarinen auf über 60 Kalorien. Dennoch handelt es sich bei Nektarinen und Pfirsichen um kalorienarme Früchte.



Gitter 5 kg / Anbruch erhältlich

Jolly Melone

Die Jolly Melone hat eine sehr glatte Aussenhaut und ähnelt dadurch der Charentais. Sie ist äusserlich jedoch heller, etwas grösser und hat keine dunklen Nähte. In der klassischen Einteilung ist sie, wie die Cavaillon-Melone, nicht vertreten, da es sich um eine Weiterzüchtung innerhalb der Gruppe Charentais handelt. Die Jollies haben ein wunderbar cremiges Fruchtfleisch und einen sehr hohen Brixgehalt.



Gitter 6 Stück auf Vorbestellung / kein Anbruch

Fenchel aus der Region (Culinarium)

Die meisten haben zu Fenchel eine eindeutige Haltung: Entweder sie könnten ihn ständig essen oder sie mögen den Geschmack überhaupt nicht. Die weisse Knolle mit den grünen Stängeln erinnert geschmacklich an Anis und ist dabei leicht süß, gleichzeitig aber auch bitter. Der charakteristische Geschmack ermöglicht eine Kombination mit vielen Speisen, beispielsweise Fisch, Pasta oder Zitrusfrüchten.



In Anbruch erhältlich



Grüne Spargeln

- Schmitterhof Diepoldsau **(Vollversorgung)** 5 kg offen, kein Anbruch
10 x 500 g, in Anbruch erhältlich
- Spanien 6 x 1 kg Bund



Weisse Spargeln

- Schmitterhof Diepoldsau **(Vollversorgung)** 5 kg offen 22-26mm, kein Anbruch
10 x 500 g, in Anbruch erhältlich
- Ungarn 6 x 1 kg Bund
auf Vorbestellung



Preisaktualität und Liefereinheiten:

Bitte beachten Sie, dass sich bei Vorbestell-Artikeln die Preise sowie die Liefereinheiten je nach Verfügbarkeit ändern können. Unser Verkaufs-Innendienst gibt Ihnen auf Anfrage gerne Auskunft

Aktuelle Culinarium Artikel / Aus der Region



Gemüse

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

Salate

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

Tomaten

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

Früchte

Äpfel, Birnen, Rhabarber, Erdbeeren

Problematisch / Saisonende

- Erdbeeren Gariguette
- Bärlauch

- Steinpilze**  Südafrika
- Eierschwämme**  Portugal
- Morcheln**  China

Mögliche Alternativen, die Ihren Speiseplan bereichern könnten, sind:

Champignons weiss und braun, Kräuterseitlinge, Shiitake, Pleurotus, Kraterellen, Totentrompeten, Trompetenfifferlinge, 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 Belgien
- Kaiser Alexander Kl. I CULI
- Kaiser Alexander Kl. II CULI
- Forelle Kl. I Südafrika



Melonen

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



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) Indien



Zitrusfrüchte

- Zitronen Spanien
- Orangen Spanien
- 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

