

Marktinformationen vom 11. Juli 2025 (für KW 29)

Die Aprikosen-Ernte ist nach wie vor im vollem Gange. Erhältlich sind weiterhin **Walliser Aprikosen** oder **Schweizer Aprikosen Kl. II**. Zusätzlich erhalten wir **Guyot Birnen** aus Frankreich in sehr guter Qualität. Bei den **Tomaten** verfügen wir über das ganze Sortiment aus regionalem Anbau und das in Top-Qualität. Das gleiche gilt für die **Beeren**: Hochsaison und qualitativ auf dem Höchststand. Zudem sind der Melonenvielfalt fast keine Grenzen gesetzt - **Wassermelonen gelb + rot**, **Jolly** aus Italien, süsse **Charentais** oder **Honigmelonen** aus Spanien sind erhältlich. **Eierschwämmli** sind in Qualität und Kalibrierung ebenfalls auf tollem Niveau und überzeugen uns. Zudem haben sie preislich massiv nachgelassen und sind nun auch für die Kalkulation vorteilhaft.

Aktuell in KW 29 auf Vorbestellung erhältlich:

Flach-Nektarinen IT • Wassermelone gelb • Cassis CH • Carcofini • Mais frisch CH

Aktuelle Culinarium Artikel / Aus der Region



Gemüse

Karotten gross + mittel, Pfälzer Karotten gross + mittel, Kabis weiss + rot/blau, Randen roh, Rettich, Wirz, Sellerieknollen gross + mittel, Frühlingzwiebeln, Blumenkohl, Broccoli, Zucchini grün + gelb, Fenchel, Auberginen

Salate

Chicorée, Eichblatt rot + grün, Mix-Salat, Kopfsalat rot + grün, Lollo rot + grün, Gurken, Lattich, Chinakohl, Salanova-Mix, Crispy-Mix, Jungblattsalat, Rosso

Tomaten

Cherry-Ramati (3 kg / 10 x 500 g), Cherry rot (9 x 250 g), Cherry gelb (9 x 250 g), Fleischtomaten (7 kg), Cherry-Datterini offen (3 kg / 9 x 250 g), Cherry-Wildmix (3 kg), Tomaten B (6 kg), Ramati (6 kg), Roma (6 kg), Ochsenherz (3 kg), Berner Rose (3 kg)

Früchte

Äpfel, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, Blaubeeren, Stachelbeeren

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

Guyot – die Sommerbirne- aus Frankreich

Die Birne Dr. Jules Guyot wurde von den beiden Brüdern Baltet per Hand aus einem Samen gezogen. Diese führten im französischen Ort Troyes eine Baumschule. Seit dem Jahr 1875 wurde die Birne aus ihrer Baumschule heraus nach ganz Europa exportiert. Noch heute zählt sie zu den bekanntesten und wohlschmeckendsten Birnensorten.

Die Birne Dr. Jules Guyot muss geerntet werden solange die Schale noch grün ist, etwa Ende Juli bis Anfang August. Hierbei entspricht die Birne optisch der Frucht auf dem Bild, so kann sichergestellt werden, dass sie ihren vollen Geschmack und schmelzendes Fleisch ausgebildet. Nach der Ernte setzt die Genussreife nach wenigen Tagen im Lager direkt ein. Bis Ende September ist die Birne dann haltbar. Die Sommerbirne blüht spät und ist ein guter Pollenspender.



In Anbruch erhältlich

Gelbe Bohnen

Sie sind auch bekannt als Wachsbohnen, sehr schlank und länglich geformt und unterscheiden sich von den grünen Bohnen nur durch die gelben Hülsen bei der Reife. Die aus Amerika stammende Bohne ist aufgrund ihrer zarten Konsistenz und ihres milden Geschmacks sehr beliebt.



Auf Vorbestellung / 5 kg

Eierschwämme (Pfifferlinge)

Frische Eierschwämme erkennt man leicht an ihrer prallen Erscheinung. Sie wirken saftig und fest und haben zudem eine kräftige Färbung. Pilze, die einen trockenen Stiel oder schon angebrochene Köpfe haben, lagern schon zu lange und könnten nicht mehr so aromatisch sein.

Nach dem Sammeln oder Kauf müssen Eierschwämme rasch verarbeitet werden, denn nur wirklich frisch sind sie auch ein Hochgenuss. Bei dem Thema, ob Pilze nun gewaschen werden oder nicht, scheiden sich seit jeher die Geister. Es liegt daher im eigenen Ermessen. Sollten Sie sich für das Waschen entscheiden, ein kleiner Tipp: mehlieren sie die Pilze zuerst mit ein wenig Mehl und die Pilze erstrahlen nach dem Waschen in ihrer gelben Eigenschaft und sind von allem Schmutz befreit.

Wir bedienen Sie gerne zum Saisonstart mit Ware aus Litauen und Polen.



In 1 kg Einheit erhältlich

Wassermelone gelb

Die kernarme gelbe Wassermelone ist ihrer roten Verwandten ziemlich ähnlich. Erst wenn sie geöffnet wird, erlebt man das sprichwörtliche „gelbe Wunder“. Statt der gewohnten roten Farbe leuchtet einem ihr knallgelbes Fruchtfleisch entgegen.

Eine echte Alternative, um zusätzlich visuell zu punkten.

In Anbruch (Stück) / auf Vorbestellung erhältlich



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.

Problematisch / Saisonende

- Nüsslisalat
- Wurzelspinat

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

Steinpilze ↓ Südafrika
Eierschwämme ↑ Litauen/Polen
Morcheln ↓ Kanada

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

 CULINARIUM
regio-garantie



Alle Apfelsorten sind Culinarium ausser Granny Smith (CH)

Birnen

- Guyot Kl. I Frankreich
- Conférence Kl. II Belgien
- Kaiser Alexander / Bosc Kl. I Südafrika
- Forelle Kl. I Südafrika



Melonen

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



Trauben

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



Zitrusfrüchte

- Zitronen Südafrika
- Orangen Südafrika
- Limes Brasilien



Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Frische Grüße
Ihr Caviezel Giovanettoni Team

Tel: 071 447 11 00

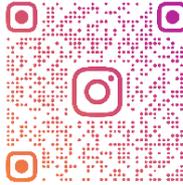
Web: www.scaviezelag.ch

Mail: verkauf@scaviezelag.ch

Shop: www.hogashop.ch – Bestellplattform

Folgen Sie uns auf Social Media:

Instagram



Facebook

