

Marktinformationen vom 25. Juli 2025 (für KW 31)

Geschätzte Kunden und Partner

Gerne informieren wir Sie frühzeitig über unsere Öffnungs- und Bestellzeiten am Nationalfeiertag:

Nationalfeiertag 1. August 2025

Öffnungszeiten:

Donnerstag, 31. Juli 2025 04:30 – 12:00 Uhr / 13:30 – 16:00 Uhr

Freitag, 1. August 2025 Geschlossen / keine Auslieferung
 ↘ **Selbstabholung** im Notfall ab 08:00 Uhr möglich

Samstag, 2. August 2025 Normale Öffnungszeiten

**Am Donnerstag, 31. Juli 2025 und am Samstag, 2. August 2025
werden alle Touren gefahren.**

Bestellzeiten Milch- und küchenfertige Produkte

Bestellung	Bestellschluss	Anlieferung ab
Mittwoch, 30.07.2025	14:30 Uhr Gourmador/Frigemo 14:30 Uhr Eisberg 14:30 Uhr Brunner KA-GE 16:30 Uhr Kellermann 16:30 Uhr Molkereiprodukte	Donnerstag, 31.07.2025
Donnerstag, 31.07.2025	13:45 Uhr Molkereiprodukte 14:30 Uhr Gourmador/Frigemo 14:30 Uhr Eisberg 14:30 Uhr Brunner KA-GE 14:30 Uhr Kellermann	Samstag, 02.08.2025

Bestellzeiten SGS / Bina

Bestellung am Mittwoch 30.07.2025 bis um 10.30 Uhr

=> Auslieferung erfolgt ab Donnerstag 31.07.2025

Bestellung am Donnerstag 31.07.2025 bis um 10.30 Uhr

=> Auslieferung erfolgt am Samstag 02.08.2025 und Montag 04.08.2025

Aktuell in KW 31 auf Vorbestellung erhältlich:

Orangen Caracara • Sandkarotten FR • Zucchini IT • Mangold farbig 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, Frühlingszwiebeln, 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), San Marzano

Früchte

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

Mangold / Krautstiel

Der Mangold ist ein Blattgemüse und eng mit der Rande (Rote Beete) verwandt. Man unterscheidet verschiedene Arten von Mangold:

So hat der Stielmangold, auch Krautstiel genannt, grössere Blätter als der Schnittmangold. Vom Stielmangold nutzt man vorzugsweise die Blattstiele, die ähnlich wie Spargel oder Schwarzwurzel zubereitet werden. Der Schnittmangold hat kleinere Blätter und schmalere Blattstiele und wird wie Spinat zubereitet. Ursprünglich wurde Mangold ausschliesslich an den Küstengebieten des Mittelmeeres angebaut. Heute erfolgt der Anbau in ganz Europa. Mangold gehört zu den Gemüsearten mit hohem Gehalt an Nitrat und Oxalsäure. Deshalb sollte Mangold nicht warmgehalten oder aufgewärmt werden. Die Oxalsäure wird durch Kochen oder Blanchieren aus dem Mangold herausgelöst, weshalb das Kochwasser weggeschüttet werden sollte.

Mangold ist zudem ein sehr guter Lieferant für Vitamine und Mineralstoffe, insbesondere dank seinem Gehalt an Beta-Carotin, Vitamin B+C sowie Kalium.



Krautstiel
in Anbruch erhältlich



Mangold farbig
5 kg, auf Vorbestellung erhältlich

Zwetschgen aus der Ostschweiz

Zwetschgen sind den Pflaumen sehr ähnlich, sodass sie auch fast dieselben Inhaltsstoffe und somit eine sehr ähnliche Bedeutung für unsere Gesundheit haben. Der Unterschied von den beiden Obstsorten ist, dass Pflaumen eher rundlich und oval sind. Zwetschgen haben im Gegensatz dazu eher eine länglichere Form und sind kleiner als Pflaumen. Sie haben ein etwas festeres Fruchtfleisch und anders als Pflaumen haben sie keine Fruchtnaht. Ausserdem ist ihr Fruchtfleisch leichter vom Kern zu lösen als dies bei den Pflaumen der Fall ist. Das Fruchtfleisch ist süsser als das von Pflaumen. In Mitteleuropa wachsen über hundert verschiedene Zwetschgenarten. Frisch werden sie vor allem im Spätsommer verkauft. Sie haben eine tiefblaue Farbe und eine längliche Form, die zu den Enden hin spitz verläuft.




CULINARIUM
regio-garantie

Gitter 6 kg / in Anbruch erhältlich
10 x 1 kg Schalen / in Anbruch 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

- Johannisbeeren weiss (Saisonende)
- Steinpilze (Saisonende)
- Kirschen (problematisch)

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, Trompetenpfefferlinge, Buchenpilze, Enoki

Äpfel

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

Alle Apfelsorten sind Culinarium ausser Granny Smith (CH)


CULINARIUM
regio-garantie



Birnen

- Guyot Kl. I Frankreich



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

