

Marktinformationen vom 31. Juli 2025 (für KW 32)



Wir wünschen Ihnen einen angenehmen und erholsamen Nationalfeiertag und bedanken uns für die Partnerschaft bei allen Kunden, Produzentenpartner sowie bei unseren Mitarbeitern.

Aktuell in KW 32 auf Vorbestellung erhältlich:

- Passionsfrüchte ES • Cassis CH • Reineclaude ES • Mirabellen FR

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, Zucchetti 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), Berner Rose (3 kg)

Früchte

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

Johannisbeeren oder Cassis?

Rote Johannisbeeren kennen wohl die meisten. Es gibt sie allerdings auch in Weiss und in Schwarz – Letztere sind besser bekannt als Cassis. Allen gemeinsam ist, dass sie besonders reich an Mineralstoffen, Vitamin C und wichtigen Ballaststoffen sind. Ihr herb-säuerliches Aroma wirkt erfrischend und entfaltet sich besonders in feinen Desserts, auf Kuchen, als Gelee oder Sirup. Verwenden kann man sie auch als natürliches Geliermittel.



Johannisbeeren in Anbruch erhältlich

Cassis auf Vorbestellung



Äpfel "Summerred"

Der 1960 erstmals in Kanada gewachsene Apfel «Summerred» ist eine echte Empfehlung für alle Geniesser, die besonders auf Apfelsorten mit ausgewogenem Zucker-Säure-Verhältnis stehen und diese Früchte am liebsten gleich frisch vom Baum verzehren würden. Ursprünglich wahrscheinlich als Sämling aus einer Kreuzung der Sorten «McIntosh» und «Golden Delicious» im kanadischen Ort Summerland entstanden, verwandelt dieser eher schwach und etwas buschig wachsende Sommerapfelbaum jeden Garten in ein Obstparadies. Der «Summerred» Apfel sollte möglichst sofort verwertet werden, denn für eine längere Lagerung eignen sich die Früchte nur bedingt. Verwenden Sie die Äpfel daher besser zum Frischverzehr, ansonsten können sie bis etwa vier Wochen nach der Ernte zum Backen, Kochen oder Saften genutzt werden.



Ab Mitte Woche verfügbar / in Anbruch erhältlich

Trauben aus Italien

Anfang/Mitte August ist es Zeit, ein Hoch auf die Tafeltrauben auszusprechen! Die knackigen Früchte sind nicht nur lecker und gesund, sondern darüber hinaus auch wahre Power-Beeren in Sachen Fitness und Schönheit. Von der Schale bis zum Kern stecken sie voller wichtiger Nährstoffe für unseren Organismus. OPC – heisst die Formel für Gesundheit.

In den Früchten steckt die ganze Kraft des Sommers und jede Menge wertvolle Substanzen, die unserem ganzen Körper guttun. Trauben enthalten wichtige Vitalstoffe wie B-Vitamine und sekundäre Pflanzenstoffe, darunter Flavonoide und Resveratrol. Diese halten die Haut elastisch und sollen vor Arteriosklerose und Krebs schützen. Besonders die rote Traube enthält viel Resveratrol und ausserdem oligomere Procyanidine (OPC). Was für unsägliche Fachausdrücke - aber beides Power-Stoffe, die unsere Durchblutung steigern, so für unsere Gefässgesundheit sorgen und zahlreichen Herz-Kreislauf-Erkrankungen vorbeugen.



Aktuell verfügen wir über Uva Italia (Vittoria) und Palieri Trauben in hervorragender Qualität – also jetzt profitieren!

In Anbruch erhältlich

Trauben weiss (Vittoria) in Aktion (7kg)

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

- Birnen Conference
- Blumenkohl violette

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, Trompetenpfifferlinge, 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



Melonen

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



Trauben

- Trauben blau (5 kg) Italien
- Trauben weiss (7 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

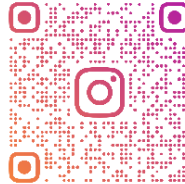
Web: www.scaviezelag.ch

Mail: verkauf@scaviezelag.ch

Shop: www.hogashop.ch – Bestellplattform

Folgen Sie uns auf Social Media:

Instagram



Facebook

