

Marktinformationen vom 15. August 2025 (für KW 34)

Der Sommer zeigt sich in dieser Woche von seiner besten Seite. Besonders im Mittelpunkt stehen die beliebten San Marzano Sugo-Tomaten, die kommende Woche aus Italien eintreffen und mit ihrem intensiven Aroma zum Einkochen einladen. Ergänzt wird das Angebot durch eine reiche Auswahl an Culinarium-Artikeln aus unserer Region – von knackigen Salaten bis hin zu saftigen Gravensteiner Äpfeln. So vereinen sich mediterrane Genussmomente mit heimischer Frische auf Ihrem Teller.

Aktuell in KW 34 auf Vorbestellung erhältlich:

Wassermelonenrettich • Wassermelone gelb • Mais frisch CH • Reneclauden

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 + rot/blau, Randen roh, Rettich, Wirz, Sellerieknollen gross + mittel, Frühlingszwiebeln, Blumenkohl, Broccoli, Zucchini grün, Fenchel, Auberginen, Radiesli

Salate

Chicorée, Eichblatt rot + grün, Mix-Salat, Kopfsalat rot + grün, Lollo rot + grün, Gurken, Lattich, Chinakohl, Salanova-Mix, 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, Birnen, Erdbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, Blaubeeren

Randen Chioggia

Diese alte Randensorte stammt aus Italien, genauer gesagt aus dem Dorf Chioggia, in der Gegend von Venedig.

Die Randen haben einen sehr süssen Geschmack und eine auffällige, rotweisse Ringmusterung. Sie haben ausserordentlich zartes Fleisch, so dass sie auch roh oder nur kurz blanchiert gegessen werden können. Es empfiehlt sich, die Sorte roh zu essen, da die rotweissen Ringe schön sichtbar bleiben. Durch kochen und marinieren verlaufen sie ineinander.



Gitter 5 kg / in Anbruch erhältlich

Mirabellen

Die Mirabelle, auch als "gelbe Zwetschge" bezeichnet, ist eine Unterart der Pflaume. Mirabellen haben einen Durchmesser von 2-3 cm und werden von Laien oft mit der ihr in Grösse und Gestalt ähnlich sehenden Kirschpflaume verwechselt. An der Sonnenseite der Früchte lassen sich oft eine leichte rote Färbung oder rötliche Punkte erkennen. Die Mirabelle besitzt ein festes Fruchtfleisch und schmeckt süsslich bis süss-säuerlich. Mirabellen schmecken pur besonders lecker und lassen sich direkt nach dem Waschen vernaschen. Ebenfalls beliebt sind das Herstellen von Schnaps oder Likör. Mirabellen enthalten viel Betacarotin – die Vorstufe vom Vitamin A – sowie Vitamin C und B-Vitamine und Kalium. So bereichern sie unseren Obstteller im Spätsommer und Herbst.



Gitter 5 kg / kein Anbruch

Sugo Tomaten / San Marzano

Ab nächster Woche respektive 20. August sind die Zollschranken für die beliebten San Marzano Sugo-Tomaten aus Italien geöffnet. Wenn es im Sommer richtig reife und aromatische Tomaten zu kaufen gibt, lohnt es sich, einen kleinen Vorrat für den Winter anzulegen. Dem zufolge sollte man in den kommenden Tagen Tomatensaucen produzieren, was das Zeug hält. „VIVA ITALIA“

Der Tomatensugo ist das Herzstück vieler italienischer Gerichte. Es ist das gewisse Etwas, das einen guten Sugo von einem fantastischen Sugo unterscheidet und Pizza, Lasagne oder Spaghetti wie von der Nonna gekocht schmecken lässt. Für die Zubereitung des perfekten Sugos kommen demnach nur frische Tomaten infrage, welche an der Sonne vollständig ausreifen konnten. So gelangt das volle Aroma des italienischen Sommers direkt auf den Teller. Je länger der Sugo brodelt und einkocht, desto dickflüssiger wird die Konsistenz und umso intensiver ist der Geschmack.



Lieferbar ab Donnerstag, 21. August

Holzgitter 8 kg / kein Anbruch

Äpfel Gravensteiner

Der «Gravensteiner» ist eine der ältesten Apfelsorten überhaupt und wird seit 1669 kultiviert. Sie stammt aus dem gleichnamigen Ort im dänischen Südjütland und wird hauptsächlich als Liebhabersorte gepflanzt. Weltweit bekannt soll der «Gravensteiner» neben dem «McIntosh» eine der beiden Sorten sein, die Steve Jobs die Inspiration für den Namen des Unternehmens Apple Inc. gab. Dank der hohen und wochenlangen Stabilität des Fruchtfleisches passen «Gravensteiner» Äpfel hervorragend als leckere Tafelfrucht für alle Apfel-Fans. Gepresst erhalten Sie ebenso eine lohnende Ausbeute, entweder als frühreifender Mostapfel oder aber als aromatischer und vorzüglich schmeckender Apfelsaft. Auch bei der Verwertung zu Apfelmus und beim Brennen entfalten die Früchte ihr sortentypisches Aroma und sind allererste Wahl.



Problematisch / Saisonende

- Salat Castel Franco
 - Himbeeren
 - Stachelbeeren (Saisonende)
-

- Steinpilze**  Rumänien
- 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 Jonagold, Milwa, Gravensteiner
- Säuerlich Granny Smith



Alle Apfelsorten sind Culinarium ausser Granny Smith (CH)

Birnen

- Qtee® Kl. I Schweiz
- Williams Kl. I Schweiz
- Celina Kl. II Schweiz



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

