

Marktinformationen vom 24. Oktober 2025 (für KW 44)

Alle Jahre wird im Herbst wieder auf die Winterzeit umgestellt!

Winterzeit bedeutet Normalzeit-MEZ! Von Samstag auf Sonntag wird uns eine Stunde gutgeschrieben und so erhalten wir eine verlängerte Samstagnacht.

Aber nicht nur die Zeit stellt um: Auch in unserem Sortiment heisst es, sich nun wieder bei einigen Produkten über die Landesgrenzen hinaus zu orientieren. Jedoch verfügen wir weiterhin über ein regionales Angebot an Früchten und Gemüse. Diese sind untenstehend jede Woche aktuell für sie unter der Rubrik Culinarium Artikel einsehbar. Zusätzlich geben ihnen unsere charmanten Damen und Herren vom Verkauf gerne Auskunft und freuen sich auf Ihren Anruf.



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, Fenchel, Pastinaken, Ingwer

Salate

Chicorée, Eichblatt rot + grün, Mix-Salat, Kopfsalat rot + grün, Lollo rot + grün, Lattich, Chinakohl, Rosso, Crispy-Mix, Salanova-Mix, Endivien, Nüsslisalat, Kresse, Rucola

Tomaten

Cherry-Ramati (3 kg / 10 x 500 g), Cherry rot (9 x 250 g), Cherry gelb (9 x 250 g), Ramati (6 kg), Cherry-Datterini offen (3 kg / 9 x 250 g), Cherry-Wildmix (3 kg), Tomaten B (6 kg),

Früchte

Äpfel, Birnen, Quitten, Himbeeren

Aktuell in KW 44 auf Vorbestellung erhältlich:

- Cima di Rapa IT • Palm-Schwarzkohl CH • Kerbelwurzel FR
- Stachys FR • Halloween Kürbis CH

Schwarzwurzeln- Schweiz

Sie gehören zu den besten und gesündesten Produkten des Herbstes, doch leider hat die etwas aufwändige Rüstarbeit ihren Siegeszug noch verhindert. Diese schwarzen Stangen werden oft auch als "Winterspargel" oder "Spargel der Armen" bezeichnet. Dies, weil sie es durchaus mit dem König der Gemüse aufnehmen können. Aktuell auch aus der Schweiz erhältlich.



In Anbruch erhältlich

Federkohl- Schweiz

Grün- oder Federkohl enthält einen hohen Gehalt an Nährstoffen, Antioxidantien, Vitaminen, Mineralstoffen, Ballaststoffen, Aminosäuren und sekundären Pflanzenstoffen, die ihn zu einem der gesündesten Gemüse überhaupt machen. Wie kaum ein anderes Gemüse sorgt der Federkohl in der kalten Jahreszeit somit für frische Vitamine auf dem Tisch. Er ist in der Schweiz erst wenig verbreitet, liegt jedoch seit einiger Zeit stark im Trend und wird oft roh für grüne Smoothies benutzt. Die schnellwüchsige Blattkohlart ist ein robustes Wintergemüse und kann Temperaturen bis -15 Grad überstehen. Nach dem ersten Frost erhält der Federkohl seinen süsslichen Geschmack. Federkohl macht sich blanchiert gut als Beilage oder Salat und passt traditionell zu deftigen Gerichten oder in Eintöpfe.



In Anbruch erhältlich

Endivien – aus der Region

Die Endivie ist ein Spätsommersalat mit einem hohen Mineralstoff- und Vitamingehalt. Bereits seit der Antike wird diese Salat art, zur Gattung der Wegwarten (Cichorium) gehörend, kultiviert. Ihre Heimat ist das Mittelmeergebiet, doch auch weit darüber hinaus findet die Endivie in Garten und Feldern ihren Platz. Selbst in einer Höhe von bis zu 2.000 Metern in den Alpen kann die Endivie noch erfolgreich angepflanzt werden. Sie schmeckt roh köstlich als Salat, kann jedoch auch warm zubereitet werden.




CULINARIUM
regio•garantie

AKTION!

In Anbruch erhältlich

Radiccio Tardivo- Italien

Der späte Radiccio Tardivo hat einen kleineren Kopf mit weinroten, einhüllenden Blättern mit weissen Rippen, die dazu neigen, sich an der Spitze zu schliessen. Der Geschmack der Rippen selbst ist angenehm bitter. Das Anbaugebiet beschränkt sich auf wenige Orte in den Provinzen von Treviso, Padua und Venedig in der Region Veneto.



Gitter 3 kg auf Vorbestellung

Räben für Räbenliechti

Die Räben sind auch unter dem Namen «Herbstrüben» bekannt und sind stark mit dem kleineren Navet (Weisse Rüben, Herbstrübe) verwandt. Sie eignen sich vorzüglich für den alljährlichen «Räbeliechtlzug», man verarbeitet sie aber auch gerne zu Sauerrüben - ähnlich wie Sauerkraut.



Auf Vorbestellung per Stück erhältlich

Chnuspernüssli

Wir verwenden ausschliesslich Chnuspernüssli!

Dank handverlesenen Produzenten im Süden von Ägypten, schonendstem Röstverfahren und strengen, permanenten Qualitätskontrollen bleibt die Qualität unverändert auf einem hohen Niveau.

Aktuell in unserem Sortiment: Chnuspernüssli 14 x 300 g / 9 x 1 kg / 1 x 5 kg

Auf Vorbestellung: Chnuspernüssli 25 kg/ Sack

100g Chnuspernüssli entsprechen rund 30 Stück.



Spanische Nüssli - wieso das?

Warum eigentlich «Spanische Nüssli»? Weil spanische Seefahrer die ersten Erdnüsse aus Südamerika nach Europa brachten. Heute reisen die Spanischen Nüssli bedeutend weniger weit und sind deshalb besonders frisch.

100 g Spanische Nüssli entsprechen rund 35 Stück.

Erdnüssli

Die etwas Kleineren, doch sie kommen wie alle gehandelten Nüssli aus Assuan in Ägypten und speichern deshalb genauso viel südliche Sonne. Frisch, knackig und sorgfältig auf den Punkt geröstet sind sie sowieso.

100 g Erdnüssli entsprechen rund 40 Stück.

Baumnüsse 20 x 500 g Beutel / 5 kg Sack



Schönis Sauerkraut + Rotkraut

Sauerkraut roh Kessel 5 kg / Ct 10 x 500 g Btl

Sauerkraut gekocht Kessel 5 kg / Ct 10 x 500 g Btl

Rotkraut gekocht Kessel 5 kg / Ct 10 x 500 g Btl



Problematisch / Saisonende

- Salatgurken Schweiz (Ende Saison)
- Kumquats (Menge)
- Auberginen Schweiz

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

Steinpilze ↓ Rumänien/Bulgarien

Eierschwämme ↑ Litauen/Polen

Morcheln ↓ Kanada

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 Jonagold, Cox Orange, Braeburn
- Säuerlich Boskoop, Granny Smith

Alle Apfelsorten sind Culinarium ausser Granny Smith (IT)



Birnen

- | | | |
|--------------------|--------|------------|
| • Gute Luise | Kl. I | Culinarium |
| • Gute Luise | Kl. II | Culinarium |
| • Conférence | Kl. I | Culinarium |
| • Conférence | Kl. II | Culinarium |
| • Kaiser Alexander | Kl. I | Culinarium |
| • Kaiser Alexander | Kl. II | Culinarium |



Melonen

- | | |
|--|-----------|
| • Charentais/Cantaloupe (rotfleischig) | Brasilien |
| • Honig (hellgelb) | Brasilien |
| • Galia | Brasilien |



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 | Spanien |
| • Orangen | Südafrika |
| • Limes | Brasilien |



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.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Frische Grüsse
Ihr Caviezel Giovanettoni Team

Tel: 071 447 11 00

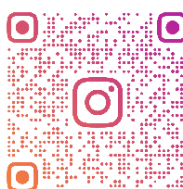
Web: www.scaviezelag.ch

Mail: verkauf@scaviezelag.ch

Shop: www.hogashop.ch – Bestellplattform

Folgen Sie uns auf Social Media:

Instagram



Facebook

