

## Marktinformationen vom 21. November 2025 (für KW 48)

Die Umstellung von regionalen auf Importartikel ist grösstenteils abgeschlossen und macht sich preislich bereits positiv bemerkbar. Bei den zwangsläufig benötigten Import-Blattsalaten zeigt sich jedoch weiterhin ein hohes Preisniveau, und die Qualität entspricht leider noch nicht unseren gewohnten Sommer-Standards. Der Winter macht sich somit deutlich bemerkbar – sowohl in der Beschaffung als auch im Sortiment.

### **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, Blumenkohl, Pastinaken, Ingwer

#### Salate

Chicorée, Eichblatt rot + grün, Mix-Salat, Chinakohl, Rosso, Endivien, Nüsslisalat, Kresse

#### Früchte

Äpfel, Birnen

### Aktuell in KW 48 auf Vorbestellung erhältlich:

**Tarocco (blond) ES • Yuzu FR • Fingerlimes ES • Rosa del Sile IT**

#### Tacle aus Italien (Sizilien)

Sie sieht aus wie eine grosse Mandarine oder eine leicht abgeflachte Orange und ist eine Kreuzung aus Orange und Clementine. Genauer gesagt entstand die Sorte aus einer Monreal-Clementine (selbst bereits eine Kreuzung) und der Tarocco-Orange. Die Tacle-Orange überzeugt mit einem süssen Geschmack und festem, kompaktem, komplett kernlosem Fruchtfleisch. Ihre Schale leuchtet in einem kräftigen, glänzenden Orange. Sie eignet sich ideal zum direkten Verzehr, ist dank ihres hohen Saftanteils aber auch hervorragend zum Auspressen.



*In Anbruch erhältlich*

#### Paterno – Mandarinen - Italien

Paterno-Mandarinen bieten ein aromatisches Geschmackserlebnis und wecken Erinnerungen an frühere Zeiten, als es noch keine Clementinen auf dem Markt gab und die Mandarinen-Saison erst im Dezember begann. Diese ursprüngliche Sorte ist bei Liebhabern sehr begehrt. Sie enthält jedoch viele Kerne, und ihre Schale ist uneben und weist einen gelb-grünlichen Farbton auf.



*Auf Vorbestellung, Gitter 5 kg (kein Anbruch)*

## Kalettes - Flower Sprouts - Schweiz

Kalettes haben in der Schweiz von November bis März Saison.

Sie sind eine Kreuzung aus Rosenkohl und Federkohl – zwei sehr nährstoffreichen Kohlsorten. Nach kurzem Abspülen können Kalettes gedünstet, angebraten, blanchiert oder als Mischgemüse verwendet werden. Dafür eignen sich Bratpfanne, Wok, Steamer und weitere Zubereitungsarten. Wie viele Pflanzen aus der Kohlfamilie können Kalettes dazu beitragen, den Cholesterin- und Blutzuckerspiegel günstig zu beeinflussen und die Verdauung auf natürliche Weise zu unterstützen.



Kalettes wachsen langsam heran: Die Aussaat erfolgt im Februar, das Auspflanzen Mitte April. Anschliessend entwickeln sich die Pflanzen über den ganzen Sommer und Herbst hinweg. Rund ein Jahr nach der Aussaat beginnt die Ernte. In der Schweiz wurde Kalettes erstmals 2013 angebaut.

Nährstoffseitig überzeugen Kalettes mit einem hohen Gehalt an Ballaststoffen, Antioxidantien, Eisen sowie den Vitaminen A, B6, C und K. Im Vergleich zum Rosenkohl enthalten sie doppelt so viel Vitamin B6 und doppelt so viel Vitamin C. Sie gelten als antioxidativ und entzündungshemmend, unterstützen natürliche Entgiftungsprozesse der Leber, tragen zu einem gesunden Immunsystem bei und fördern Herz- und Darmfunktionen.

Durch ihre Vielseitigkeit stellen Kalettes ein sehr gesundes und attraktives Wintergemüse dar, das jede Küche bereichert und auch Sie überraschen wird.

Per sofort sind die „Flower Sprouts“ – in der Schweiz unter dem Namen „Kalettes“ bekannt – bei uns verfügbar.

Auf Vorbestellung erhältlich 2 Kg / 200 gr

## Rosa del Sile (rose Radicchio) - Italien

*Rosa (rosa) del (von) Sile* (Name eines Flusses in Venetien, Italien)!

Dieser Radicchio zeichnet sich durch eine zartrosa bis pinke Färbung sowie schmale, längliche Blätter mit ausgeprägten weissen Blattrippen aus, die zu kompakten Köpfen heranwachsen.

Der Geschmack ist im Vergleich zu anderen Radicchio-Sorten relativ mild. Er besitzt eine angenehme, leicht süssliche Note mit nur dezent bitterem Nachgeschmack – ein Grund, weshalb er bei vielen besonders beliebt ist.



Auf Vorbestellung, Gitter 2 kg (kein Anbruch)

## Passendes zur Jahreszeit

Chnuspernüssli 14 x 300 g / 5 Kg / 9 x 1 kg /  
(20 kg auf Vorbestellung)



Datteln Deglet Premium 24 x 250 g  
Ohne Konservierungsmittel (mit Stein oder ohne Stein)



Mehlstaubfeigen 12 x 500 g



Datteln Medjool 1 kg oder 5 kg



Baumnüsse 20 x 500 g Beutel / 5 kg Sack



## Problematisch / Saisonende

- Eierschwämme
- Broccoli / Fenchel Culinarium (Ende regionale Produktion)

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

**Steinpilze** → Rumänien/Serbien/Südafrika

**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 Bloss, 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)  | Brasilien |
| • Trauben weiss (10 x 500 g) | Brasilien |



## Zitrusfrüchte

- |               |           |
|---------------|-----------|
| • Zitronen    | Spanien   |
| • Orangen     | Südafrika |
| • Limes       | Brasilien |
| • Clementinen | Spanien   |



## 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**

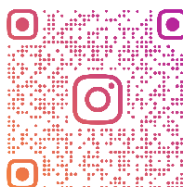
**Web: [www.scaviezelag.ch](http://www.scaviezelag.ch)**

**Mail: [verkauf@scaviezelag.ch](mailto:verkauf@scaviezelag.ch)**

**Shop: [www.hogashop.ch](http://www.hogashop.ch) – Bestellplattform**

### Folgen Sie uns auf Social Media:

#### Instagram



#### Facebook

