

Marktinformationen vom 28. November 2025 (für KW 49)

Am Sonntag, dem **30. November**, beginnt bereits der **erste Advent** und läutet die besinnliche Vorweihnachtszeit ein. Glühwein, Samichlaus und stimmungsvolle Weihnachtsmärkte stehen vor der Tür.

Wir wünschen Ihnen eine **gesunde, ereignisreiche und vitaminreiche Adventszeit**.



Mit dem Einzug des Winters ergeben sich auch in unserer Beschaffung Veränderungen. Verschiedene regionale Produkte sind saisonbedingt nicht mehr verfügbar, weshalb wir nun vollständig auf Importe umstellen müssen. Betroffen sind aktuell **Tomaten, Kopfsalat grün/rot, Lollo grün/rot, Eichblatt grün/rot, Mischsalat, Blumenkohl, Broccoli, Romanesco** und **Kohlrabi**.

Preislich präsentieren sich diese Produkte derzeit attraktiv; je nach Nachfrage und Verfügbarkeit kann sich dies jedoch bis zu den Festtagen verändern. Selbstverständlich halten wir Sie in unseren wöchentlichen **Marktnews** über die aktuelle Marktsituation auf dem Laufenden.

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, Pastinaken

Salate

Chicorée, Chinakohl, Rosso, Nüsslisalat

Früchte

Äpfel, Birnen

Aktuell in KW 49 auf Vorbestellung erhältlich:

Zitronen Amalfi IT • Yuzu FR • Fingerlimes ES

Tarocco Orangen

Wie zu Beginn jeder Saison ist die rote Färbung der Tarocco-Orange noch wenig ausgeprägt. Dennoch eignet sie sich bereits jetzt hervorragend sowohl als Tafelorange wie auch für frisch gepressten Orangensaft.

Aktuell präsentiert sich die Tarocco-Orange noch **blond bis zart rosa**, und erst bei genauem Hinsehen lässt sich erahnen, dass es sich um eine Blutorange handelt. Saisonbedingt ist – wie üblich – etwas **Geduld** gefragt, da die natürliche Verfärbung erst mit den kommenden **Temperaturschwankungen** vollständig einsetzt. Die Natur wird zum richtigen Zeitpunkt dafür sorgen, dass sich die typische intensive Rotfärbung entwickelt.



In Anbruch erhältlich

Honig-Cherrytomaten

Jetzt sind sie wieder verfügbar: die **tiefroten Honig-Cherrytomaten**, die an ihrer dekorativen grünen Rispe hängen. Für uns zählen sie zum **Nonplusultra unter den Importtomaten**.

Wie ihr Name vermuten lässt, überzeugen die Honig-Cherrytomaten mit einer **intensiv honigsüßen Note**, begleitet von einem **frisch-säuerlichen Nachgeschmack**. Die Kombination aus ihrem aromatischen Geschmack, der glänzend roten Farbe und dem angenehm festen Biss macht sie zu einer **besonders hochwertigen Delikatesse**.

Auf Vorbestellung, Kiste à 3 kg (kein Anbruch)



Yuzu – Japanische Zitrone

Die ursprünglich aus **Japan** stammende Zitrusfrucht hat inzwischen auch die Felder **Südeuropas** erobert und gewinnt hierzulande zunehmend an Bedeutung. Die **Yuzu** besticht durch ihre intensiven Düfte und vielschichtigen Aromen – ungewöhnlich, komplex und ausgesprochen charaktervoll. Ihr Geschmack vereint eine **feine Säure** mit einer **subtilen Süsse**, abgerundet durch eine **elegante Bitternote**. Diese besondere Aromatik macht Saft, Fruchtfleisch und Schale in der Küche so wertvoll: Schon ein kleiner Spritzer Yuzu verleiht **Saucen, Pasten oder Dressings** eine unverwechselbare Frische, Tiefe und ein einzigartiges Parfum.

Auf Vorbestellung erhältlich / Gitter 1 kg



Oca du Pérou – Sauerkleeknolle – Jetzt Saison

Für den europäischen Handel werden sie heute vor allem in **Frankreich** produziert, ihren Ursprung jedoch haben die **Sauerklee-Knollen** in **Peru**. Dort zählen sie – direkt nach der Kartoffel – zu den am häufigsten angebauten Gemüsesorten. Entsprechend vielseitig werden sie auch verwendet: in **Suppen, Eintöpfen** oder als **stärkereiche Beilage**. Auch der oberirdische Teil der Pflanze ist in der Küche äusserst beliebt. **Stiele und Blätter** begeistern mit einem **zitronigen, leicht rhabarberähnlichen Aroma** und verleihen Fischgerichten eine besondere Würze oder sorgen im Salat für einen frischen, aromatischen Akzent.

Mit ihren **kleblattförmigen Blättern** ist die Pflanze zudem ein dekoratives Element auf jedem Teller.

Auf Vorbestellung 5 kg (kein Anbruch)



Fingerlimes- Spanien

Diese besondere Zitronensorte stammt aus **Australien** und verdankt ihren Namen ihrer länglichen, fingerähnlichen Form. Doch nicht nur das Äussere ist bemerkenswert: Auch die Struktur des Fruchtfleisches ist aussergewöhnlich. Das Innere besteht aus kleinen, perlenartigen Kügelchen, die sich wie **Kaviar** herauslösen lassen – **natürlich gewachsene Molekularküche**, könnte man sagen.

Ob zu **Fisch**, auf **Desserts** oder als dekoratives Finish: Die Fingerlime ist ein Highlight für **Auge und Gaumen**. Der wahre **Kaviar unter den Zitrusfrüchten**.

Auf Vorbestellung



Passendes zur Adventszeit

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

- Brunnenkresse
- Mönchsbart

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

Steinpilze → Rumänien/Serbien/Südafrika

Eierschwämme ↓ Litauen/Polen

Morcheln → China

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 / Spanien |
| • 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

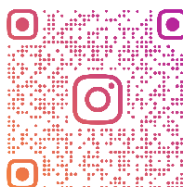
Web: www.scaviezelag.ch

Mail: verkauf@scaviezelag.ch

Shop: www.hogashop.ch – Bestellplattform

Folgen Sie uns auf Social Media:

Instagram



Facebook

