

## Marktinformationen vom 5. Dezember 2025 (für KW 50)

Morgen Samstag am 6.12. ist Samichlaustag! Dabei werden Leckereien verteilt und wir zittern natürlich alle ein wenig, dass die "Fitze" nicht zum Thema wird! Wir hoffen, dass Sie sich gut vorbereitet und die Munition zur Selbstverteidigung bereitgestellt haben. Wenn nicht, helfen wir gerne, damit alle ihren wohlverdienten stressfreien Samichlaustag feiern können.



### **Öffnungszeiten und Bestell-/Lieferzeiten über die Festtage.**

**Im Anhang finden Sie die Info zu den Öffnungszeiten + Bestell-/Lieferzeiten über die Festtage.**

Da über die Festtage eine erhöhte Nachfrage nach exotischen Früchten und Spezialitäten besteht, können bei der Beschaffung einige Engpässe entstehen. Damit Sie Ihre Produkte im richtigen Reifegrad und Menge erhalten, bitten wir Sie Bestellungen frühzeitig bei uns zu platzieren.

### **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 50 auf Vorbestellung erhältlich:

**Erbsen frisch IT • Morcheln China • Orangen Chocolate und Cara Cara**

### Litschi - Jetzt ist Saison

Litschis stammen ursprünglich aus China und müssen vollreif geerntet werden, da sie nicht nachreifen. Gegessen wird nur das weiße, saftige Fruchtfleisch. Der Kern ist nicht genießbar. Nicht nur wegen ihres hohen Gehaltes an Vitamin C sind Litschis gesund. Das enthaltene Vitamin B unterstützt verschiedene Stoffwechselfunktionen. Daneben sind in der Litschi auch Folsäure und Kalium enthalten. Kalium ist unter anderem für die Erregbarkeit von Muskel- und Nervenzellen wichtig. Aber auch die Mineralstoffe Kalzium und Magnesium finden sich in der Frucht.



### In Anbruch erhältlich

## Rambutan – die haarige Litschi

Mit ihrem bildschönen Aussehen ist die Rambutan eine exotische Frucht, welche die Phantasie anregt, dünn und ledrig ist. Die Schale ist mit weichen, haarigen Stacheln bedeckt, die grün oder dunkelrot sind. Aus diesem Grund wird die Rambutan auch „haarige Litschi“ genannt. Im Inneren sind diese beiden exotischen Früchte vergleichbar: Beide haben festes, weisses Fruchtfleisch, das saftig und süß schmeckt. Der Kern in der Mitte ist nicht essbar. Beliebt ist die Frucht vor allem in Südostasien, wo ihr viele positive Eigenschaften zugeschrieben werden.

Der Rambutanbaum gehört zur Familie der Seifenbaumgewächse – deren Name nichts mit dem Geschmack zu tun hat. Hauptproduzenten sind Thailand, Indonesien und Malaysia. Manche erinnert das Aroma entfernt an Weintrauben. Die Rambutan ist ganzjährig im Handel zu finden, allerdings kommen frische Früchte nur sporadisch und in kleineren Mengen auf dem Luftweg in die Schweiz. Zurzeit ist qualitativ und sensorisch sehr gute Ware verfügbar.



**Jetzt neue Ankünfte (Vorbesteller zu 1 kg)**

---

## Thema Blutorangen

Hier müssen wir uns noch ein bis zwei Wochen gedulden – Wie immer lässt die Rotfärbung in der ersten Verkaufsperiode zu wünschen übrig. Die Tarocco Orange ist zur Zeit noch blonder als blond und die frühreife Moro lässt erst bei genauem Hinschauen erahnen, dass es eine Blutorange sein könnte. Standesgemäß ist Geduld gefragt. Die Natur wird zu gegebener Zeit mit den nötigen Temperaturschwankungen die Verfärbung richten um schön rot ausgefärbte Früchte zu erhalten. Damit sich die blutrote Fruchtfarbe bei diesen besonderen Orangen ausbilden kann, sind grosse Temperaturunterschiede zwischen Tag (rund 15° Grad) und Nacht (rund 2° Grad) notwendig. Bleiben diese beim Reifen der Orangen am Baum aus, ist auch das Fruchtfleisch einer Blutorange leider nur orangefarben. So der Fall bei den aktuellen Tarocco Orangen. Wenn Sie nicht so lange warten mögen, können wir eine Alternative bieten - bestellen Sie einfach das Blutorangen-Mark von «Les vergers Boiron».

**Gitter 6 kg /In Anbruch erhältlich**

---

## Nüsslisalat - Culinarium

Mittlerweile sind die Nüsslisalat-Sorten so zahlreich, dass sich deren genaue Anzahl gar nicht bestimmen lässt. In der Schweiz gehört er zu einem der beliebtesten Wintersalaten; wir beziehen den Nüsslisalat hauptsächlich aus der Region. Der "Nüssler" versorgt unseren Körper mit vielen Nährstoffen und Vitaminen. Er deckt mit einer Portion knapp 30 Prozent unseres Tagesbedarfes an Vitamin C ab. Des Weiteren ist er ein grosser Eisenspender. Auch wenn Nüsslisalat das ganze Jahr erhältlich ist, **die Hauptsaison ist im Winter** von Ende September bis April.

Feldsalat, Ackersalat, Vogersalat, Mausohrsalat, Sonnewirbele, Schafmäulchen oder Rapunzel: das ist nur eine kleine Auswahl an Bezeichnungen für den bei uns sehr beliebten und bekannten Nüsslisalat.

**In Anbruch erhältlich**



## Kiwi rot

Mit ihrem farbenfrohen Kern und den roten Fruchtnoten hat die rote Kiwi viel zu bieten. Optisch ist die Frucht attraktiv und innovativ. Und auch geschmacklich ist sie ganz anders: Sie ist süßer, weniger sauer, sie schmilzt mehr und hat auch einen leichten Geschmack nach roten Früchten und Feigen, der sie ganz aussergewöhnlich macht. Die rote Kiwi wird jene Verbraucher anziehen, welche süsse Produkte bevorzugen und die Säure der grünen Kiwi nicht mögen. Dies wurde bei den Verkostungen deutlich, unabhängig vom Alter der Verbraucher. Alle waren sich über den Geschmack einig. Die rote Kiwi hat aber auch noch andere Vorteile: Sie enthält doppelt so viel Vitamin C wie ihr grünes Gegenstück und ihr Geschmack leidet nicht, wenn sie zu reif ist."



**Auf Vorbestellung / Gebinde 20 Stück (kein Anbruch)**

## Passendes zur Vorweihnachtszeit

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
- Mangold farbig

**Pilze**      Verfügbarkeit:      = niedrig      = mittel      = hoch

**Steinpilze**      Rumänien/Südafrika

**Eierschwämme**      USA

**Morcheln**      China

## **Mögliche Alternativen, die Ihren Speiseplan bereichern könnten, sind:**

Champignons weiss und braun, Kräuterseitlinge, Shiitake, Pleurotus, Kraterellen, Totentrompeten, Trompetenpifferlinge, Buchenpilze, Enoki

## Äpfel

- |                            |                                |
|----------------------------|--------------------------------|
| • Süsser 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)        | Übersee |
| • Trauben weiss (5 kg)       | Übersee |
| • Trauben blau (10 x 500 g)  | Übersee |
| • Trauben weiss (10 x 500 g) | Übersee |



## Zitrusfrüchte

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



## Preisaktivität 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.

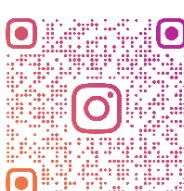
Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

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

