

Marktinformationen vom 12. Dezember 2025 (für KW 51)

Öffnungszeiten über die Festtage 2025/2026

Unser Betrieb bleibt vom Mi, 24.12.25 (11:30 Uhr) bis Fr, 26.12.25 sowie vom Mi, 31.12.25 (11:30 Uhr) bis Fr, 02.01.26 geschlossen.

Am Mo, 22.12.25 + Di, 23.12.25 werden die Touren regulär gefahren.

Am Mi, 24.12.25 + Sa, 27.12.25 werden ALLE Touren gefahren.

Am Mo, 29.12.25 + Di, 30.12.25 werden die Touren regulär gefahren.

Am Mi, 31.12.25 + Sa, 03.01.26 werden ALLE Touren gefahren.

Ab Montag 05.01.26 werden die Touren wieder regulär gefahren.

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 51 auf Vorbestellung erhältlich:

Morcheln China • Romanesco weiss IT • Orangen Moro ES • Palmkohl CH

Mit regionalen Produkten Farbe auf den Teller bringen?



Räben gelb



Räben weiss / Navets



Randen roh, rot-weiss Chioggia



Randen roh, gelb

Alle Sorten in Anbruch erhältlich

Inhaltstoffe und Nährstoffe für die Gesundheit

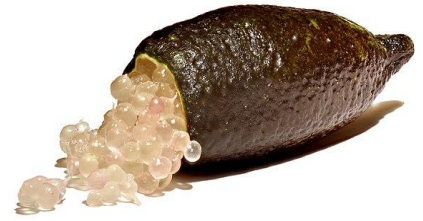
Knollengemüse besitzt ebenso wie Zwiebelgemüse einen sehr hohen Nährwert und enthält zahlreiche wertvolle Inhaltsstoffe. Neben Vitaminen – insbesondere Vitamin C – liefert es auch Ballaststoffe, ätherische Öle, Mineralstoffe wie Kalium, Kalzium, Magnesium und Natrium sowie Aminosäuren und Spurenelemente wie Eisen.

Fingerlimes

Diese aussergewöhnliche Zitronensorte stammt aus Australien. Ihre längliche Form hat ihr den Namen „Fingerlimette“ eingebracht. Doch nicht nur ihr Aussehen ist besonders: Das Fruchtfleisch besteht aus perlenartigen Kügelchen, die sich wie Kaviar aus der Schale lösen – ein kleines Wunder der Natur, fast wie natürliche Molekularküche.

Zu Fischgerichten oder als Akzent auf dem Dessert ist sie ein raffinierter Hingucker und verwöhnt zugleich den Gaumen.

Der Kaviar unter den Zitrusfrüchten!



In Anbruch auf Vorbestellung erhältlich

Cedro Zitrone (Zitronatzitrone)

Der eigentliche Clou dieser besonderen Zitrusfrucht liegt im im Vergleich zu Zitronen und Orangen deutlich stärker ausgeprägten Mesocarp – dem weißen Teil unter der Schale. Während dieses „Weiße“ bei Zitronen und Orangen wegen seines bitteren Geschmacks meist unerwünscht ist, verhält es sich bei der Cedro genau umgekehrt: Ihr Fruchtfleisch schmeckt eher herb und wird selten verwendet, doch das Mesocarp gilt als geschmackvolle Delikatesse.



In der Regel wird es zu Zitronat verarbeitet. Dabei lohnt es sich, die Cedro einmal ganz pur auszuprobieren: Das Fruchtfleisch entfernt man, das Mesocarp schneidet man in 3–4 mm dicke Scheiben und mariniert es mit etwas Olivenöl – idealerweise aus derselben Region wie die Frucht – dazu frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer (oder weißem) und ein wenig Petersilie. So entsteht eine ebenso feine wie erfrischende Vorspeise.

Auf Vorbestellung / ganze Gitter

Yuzu – Japanische Zitrone

Die aus Japan stammende Zitrusfrucht hat inzwischen auch die Felder Südeuropas erobert und gewinnt hierzulande zunehmend an Bedeutung. Yuzu zeichnet sich durch ihre intensiven Düfte und ihr außergewöhnlich komplexes Aromenspiel aus. Zur feinen Säure gesellt sich eine leichte Süße, begleitet von einer eleganten Bitternote – eine Kombination, die Saft, Fruchtfleisch und Schale zu besonders wirkungsvollen Zutaten macht.



Schon ein kleiner Spritzer Yuzu verleiht Pasten, Saucen oder Dressings ein unverwechselbares Charisma und ein beinahe parfümartiges Aroma.

Auf Vorbestellung erhältlich / Gitter 1 kg

Problematisch / Saisonende

- Eierschwämme
- Catalogna CH

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, Trompetenpfeifferlinge, 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 (4,5 kg) | Übersee |
| • Trauben weiss (4,5 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 |



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

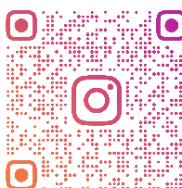
Web: www.scaviezelag.ch

Mail: verkauf@scaviezelag.ch

Shop: www.hogashop.ch – Bestellplattform

Folgen Sie uns auf Social Media:

Instagram



Facebook

