

BESONDERS **AKTUELL**, BESONDERS **INFORMIERT**.

MARKTNEWS

Woche 02/2018

Marktfrisch erhältlich



Verschiedene Artischocken aus Italien ; Verschiedene Birnen aus dem Ausland ; Friseline aus Frankreich ; Friarielli aus Napoli ; Erdbeeren aus Spanien ; Farbiger Blumenkohl aus Italien ; Mandarinen ORRI aus Israel ;

Aktuelles aus der Schweiz



UMAMI-Produkte - Unterbruch beendet! ; Nüsslisalat ;

Saisonende



Kaki weich ; Birnen aus der Schweiz ;

Probleme: Roter Rucola ; Broccoletti (Mugnoli) ;

FRISELINE – GEZACKTE BLÄTTER, RAFFINIERTER GESCHMACK

Frisch und knackig präsentiert sich dieser neuartige Salat unter dem Namen „Friseline“, welcher in Frankreich kultiviert wird.

Es dürfte sich um eine Kreuzung aus weissem Chicorée und gelben Löwenzahn handeln. Die kleinen gezackten Blätter und der raffinierte Geschmack werden Ihre Gäste überraschen.

Auch die Zubereitung ist denkbar einfach:

Das untere „Füdl“ ca. 1-2 cm abschneiden, waschen - fertig!

Wir möchten Sie aber darauf hinweisen, dass dieser Salat nur sporadisch verfügbar ist und Sie ihn deshalb nicht fix auf die Menuekarte platzieren sollten.

Kiste à 2.5 Kilo (Anbruch möglich!)



FARBIGER BLUMENKOHL - IN VIOLETT UND GELB



Blumenkohl gehört zu den seltenen Gemüsesorten, von denen die Blüten gegessen werden. Aus Italien ist dieser zurzeit in den Farben Violett und Gelb erhältlich. Dem Kochwasser ein paar Spritzer Zitronensaft, etwas Essig oder eine Messerspitze Natron hinzugeben und dann sollte die Farbe auch erhalten bleiben. Bitte beachten Sie, dass die beiden Produkte keine Regelmässigkeit auf dem Markt haben und es zu Lieferunterbrüchen kommen kann.



Kiste à 3 Kilo (Anbruch möglich!)

MANDARINEN „ORRI“ - TOP WARE AUS ISRAEL

Sie haben es sicherlich schon bemerkt - die Clementinen aus Spanien lassen in der Qualität nach, deshalb haben wir uns für eine mögliche Alternative umgesehen und sind fündig geworden.

In den letzten Jahren ist die Mandarine der Sorte „Orri“ aus Israel dank ihrer besonderen Eigenschaften eine der beliebtesten Mandarine bzw. Clementine geworden und ihr Marktanteil steigt stetig. Da es sich um eine Spätsorte handelt, kommt sie gerade gelegen. Die „Orri“ zeichnet sich durch den süssen Geschmack aus. Zudem ist sie einfach zu schälen (sehr dünne Schale) und hat wenige bis gar keine Kerne. Ausserdem hat sie eine orange Farbe die sehr attraktiv ist.

Ein weiterer Vorteil:

Da es sich um eine feste Frucht handelt wird sie nicht so leicht „puffig“. Die Spanier sind von dieser Sorte so begeistert, dass sie schon mit kopieren begonnen haben. Wir liefern Ihnen selbstverständlich das Original! Wir bitten bei der Bestellung um den Vermerk „ORRI“ oder „Israel“.

Kiste à 10 Kilo (Anbruch möglich!)



GMÜR-PRODUKTE - NEUER BESTELLVORLAUF



Die Firma Gmür hat uns in einem kürzlich erhaltenen Brief mitgeteilt, dass sie ein neues Warenbewirtschaftungsprogramm im Einsatz haben. Somit müsse nun alles über deren Betriebssystem abgewickelt werden. Leider benötigt sie dafür einen neuen Bestellvorlauf, was uns eine pünktliche Abholung der Ware vor unserer Auslieferung verunmöglicht.

Deshalb gilt: **Für Gmür-Artikel benötigen wir neu eine Vorbestellung von 2 Tagen** (z.B. Montag bestellen / Auslieferung am Mittwoch etc.). Für Auslieferungen an einem Montag, jeweils am Donnerstag, da die Firma Gmür die Tore am Samstag geschlossen hat.

Wir bitten um Kenntnisnahme und bedauern die allenfalls entstehenden Umtriebe!

SCHWEIZER-BIRNEN - UF WIEDERLUEGE

Wegen der miserablen Ernte im 2017 verabschieden sich langsam aber sicher die übriggebliebenen Schweizer-Birnen vom Markt. Ein Grund zum Trauern - keinesfalls!

Im Gegenteil: fast wöchentlich erreichen uns wunderbare Birnen in verschiedenen Sorten und Farben aus dem nahen EU-Raum und aus Übersee. Aktuell setzen wir beispielsweise auf die italienische und rotbackige „Santa-Maria“ (siehe Bild). Unsere Einkaufsprofis, unter der Leitung von Christian Keller, entscheiden fortlaufend, was die besten Produkte sind. Alle aktuell verfügbaren Birnen finden Sie übrigens auf unserer wöchentlichen Frischepreisliste.



ARTISCHOCKEN AUS ITALIEN - AUF LOS GEHT'S LOS

Die Artischocke ist eine Kulturpflanze mit distelartigen Eigenschaften. Sie zählt zum beliebtesten Blütengemüse in Italien - besonders in Süditalien. Die Saison hat jetzt begonnen!

Ob mittlere Ware aus Apulien, schmackhafte Spinosi di Sardegna, die sensationelle Sorte Mammole (siehe Bild), oder die kleinen feinen Carciofini, welche im Verlauf nächster Woche eintreffen werden - schöpfen Sie aus den Vollen und greifen Sie kräftig zu!

CIME DI RAPA „FRIARIELLI“ - EIN MÖGLICHER BROCCOLETTI-ERSATZ

Mit der Verfügbarkeit von Broccoletti ist das im Moment so eine Sache. Grundsätzlich hat Italien mit dem „Mugnoli“ ein tolles Produkt im Handel, jedoch muss dieser unbedingt vorbestellt werden und die Auslieferung erfolgt dann jeweils am Donnerstag.

Eine weitere Alternative, welche momentan täglich verfügbar ist, wäre Cime di Rapa „Friarielli“ aus Napoli - ein typisches, italienisches Wintergemüse. Vielfach wird dieser Kohl gewaschen und mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini zubereitet und mit gebratener Salsiccia gegessen.

Kiste à ca. 6 Kilo (Anbruch möglich!)

