

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

MARKTNEWS

Woche 05/2019

Marktfrisch erhältlich



Salanova „Crispy“ aus Italien ; Wildkräutersalat von Keltenhof ;
Sharonfrüchte aus Israel ; Calçots aus Spanien ; Honigtomaten aus Holland ;
Landkresse aus Spanien ; Roter Mangold aus Italien ;

Aktuelles aus der Schweiz



Winter-Portulak ; Konfetti-Sprossen ; Unbehandelte Kiwi ; Glocken-Apfel ;
Swissmix-Kresse von Espro (tolle Qualität!) ;

Saisonende



Kaktusfeigen ; Roter Chinakohl ;
Probleme: Zucchetti gelb (sehr teuer!) ;

KONFETTI-SPROSSEN - PASSEND ZUR NÄRRISCHEN ZEIT

Konfetti gehört zur Fasnacht wie die Fasnachtschüechli und die Guggenmusik. Leider sind die kleinen bunten Papierschnipsel nur schwer verdaulich.

Ein BIO-zertifizierter Sprossenproduzent aus dem Thurgau sorgt nun mit Konfetti-Sprossen für Abhilfe in der närrischen Zeit. Eine gelungene Idee, vor allem für Salate und Sandwiches.

Die Mischung besteht aus Rotklee, Radieschen, Kohlrabi, Zwiebeln und Randen.

Übrigens: Es wird gemunkelt, dass dieser Artikel weit über Aschermittwoch hinaus erhältlich sein soll. Na dann...

Schale à 100g





PIOPPINO - DER AROMAREICHE PILZ

Der Pioppino, auch Samthaube oder Südlicher Schüppling genannt, gilt in Italien und Frankreich schon lange als Delikatesse, da er ausgesprochen aromatisch ist. Geschmacklich besticht er durch sein intensives Waldaroma, das an Esskastanien erinnert und mit leicht pfeffrigen Noten gepaart ist. Der samtig dunkelbraune Pilz kann in der Küche vollständig verarbeitet werden. Lediglich das Stielende sollte abgeschnitten werden.

Kiste à 1 Kilo (Kein Anbruch möglich)

WILDKRÄUTERSALAT - DAS AUGESISST MIT

Wildkräuter der Saison geben den Ton in dieser wilden Mischung an. Dazu zählen: Baby Spinat, wilder Senf, Schafgarbe, Pimpinelle, roter Rucola, Erbsentriebe, Wasserkresse, Landkresse, Bronzefenchel, Mitsuba, Liscio, Baby-Leaf und verschiedene Blüten, die mit ausgesuchten Asia-Salaten kombiniert werden.

Diese interessanten Komponenten sind in einer 250g-Schale verzehrfertig verpackt.

Obwohl die Keltenhofartikel nicht gerade preiswert sind, überzeugen sie in Qualität und Innovation, welche übrigens alle auf Vorbestellung bei uns erhältlich sind. Mehr Produkte finden Sie [hier](#).

Wildkräutersalat: Schale à 250g



SHARONFRUCHT - DIE ALTERNATIVE ZU PERSIMON

Die Persimon-Kaki steht kurz vor Saisonende!

Als Ersatz bietet sich die Sharonfrucht an, welche ursprünglich aus China kommt. Es ist eine tief orange, wachsartige Frucht, dessen Form der Tomate ähnelt. Das Fruchtfleisch ist orange, hat einen süßen Geschmack und wenn sie fest ist, ist sie knackig wie ein Apfel. Man kann die Sharonfrucht auf vielfältige Art und Weise zubereiten. Sie kann roh gegessen, gekocht oder zu Saft verarbeitet werden.

Kiste à 16-18 Stück (Anbruch möglich!)



SCHWEIZER-KIWI - MIT VIEL VITAMIN C

Für kurze Zeit erhältlich - unbehandelte, grüne Kiwi aus der Schweiz!

Ein kleiner Tipp für alle, welche noch sonnige Skitage in den Bergen vor sich haben. Sie sollten diese Frucht in Erwägung ziehen. Denn Kiwi enthalten Lutein, das für Haut und Auge wie ein Schutz vor UV-Strahlung wirkt.

Schale à 500g (ca. 10 Stück)





HONIGTOMATEN - DIE TEURE VERSUCHUNG

Honigtomaten sind vermutlich - neben den neuen Amela-Tomaten aus Spanien - die schmackhaftesten Tomaten, die momentan erhältlich sind. Dies ist auch das Ergebnis wiederholter Konsumententests.

Der honigsüsse Geschmack ist einfach verführerisch. Wer diese Tomaten probiert hat, wird begeistert sein. Sie sind ein wunderbarer Snack für Zwischendurch und erst noch gesund - für Kinder und Erwachsene.

Kiste à 3 Kilo (kein Anbruch möglich!)

CALÇOTS - DIE KATALANISCHE SPEZIALITÄT

Die Calçotada ist ein traditionelles, katalanisches Fest bzw. ein jährlich wiederkehrendes BBQ, das man immer im Januar-Februar mit der Familie, Freunden oder auch mit Kollegen feiert.

Die Calçots, welche wir Ihnen aus biologischem Anbau anbieten, sind eine Art Zwiebeln, irgendwas zwischen Lauch und Frühlingszwiebeln.

Die Schlemmerei ist übrigens eine ziemlich Ferkelei!

Von Hand wird nämlich der zarte Innenteil der langen Stangen in Sauce getunkt und anschliessend mit Schwung über dem Mund baumelnd in den Rachen befördert. Da die Calçots traditionell auf einem offenen Feuer aus Rebholz zubereitet werden, muss man zuvor aber das russgeschwärzte Zwiebelgrün von dem wunderbar weichen Kern abziehen.

Wir haben für Sie etwas an Lager reserviert. Somit gilt: First in, first out! Der nächste Frischeingang wird für nächsten Donnerstag erwartet.

Bundweise erhältlich: Bund à ca. 1 Kilo

