

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

MARKTNEWS

Woche 50/2018

Marktfrisch erhältlich



Artischocken gerüstet aus Italien ; Frühkartoffeln aus Zypern ;
Tacle-Frucht aus Italien ; Bitter-Orangen aus Italien ; Kiwano aus Frankreich ;
Rondini aus Italien ; Charentais-Melonen spezial aus Senegal ;

Aktuelles aus der Schweiz



Randen geschält ; Nüsslisalat aus dem Freiland ;

Saisonende



Eierschwämmli ; Trauben aus Europa ; Mini-Artischocken ;

Problematisch: Mini-Gemüse (bitte vorbestellen!) ; Steinpilze ; Baby-Leaf Salat ;

FRÜHKARTOFFELN - DIE ERSTEN AUS ZYPERN

Kartoffeln sind das bei weitem wichtigste Landwirtschaftsprodukt, welches Zypern exportiert.

Alle exportierten Kartoffeln werden in den südöstlichen Küstenregionen der Insel angebaut, die für ihre ausgeprägt rote Erde bekannt sind. Das fast frostfreie Klima und die tiefrote Erde, die ausreichend mit Wasser versorgt wird, schaffen ideale Bedingungen für die Produktion von hochwertigen Kartoffeln.

Die Kartoffeln der Sorte „Annabelle“ werden von Hand geerntet und sind nicht schalenfest. Durch diese aufwendige Arbeit werden Beschädigungen, die bei maschineller Ernte geschehen können, vermieden.

Ihnen stehen zwei Kalibrierungen zur Verfügung: 25-35mm oder 35-55mm

Sack à je 25 Kilo (kein Anbruch möglich!)





TACLE-FRUCHT - SOLLTE MAN PROBIEREN

Die Tacle-Frucht ist eine Kreuzung aus Tarocco-Orange und Clementine. Diese saftigen Früchte haben ein ausgezeichnetes Verhältnis zwischen Süss und Sauer. Einziger Nachteil: Wenn die Schale entfernt ist, bleibt gelegentlich auf der Frucht eine ausgeprägte weisse Haut zurück. Diese sollten Sie so weit wie möglich entfernen, sonst bleibt ein bitterer Nachgeschmack!

Kiste ca. 6 Kilo (Anbruch möglich!)

BITTER-ORANGEN - JETZT AUS ITALIEN ERHÄLTlich

Endlich sind sie da!

Die Bitterorange ist eine Mischung aus Pampelmuse und Mandarine. In der lateinischen Sprache wird die Bitterorange als „Citrus aurantifolia“ bezeichnet.

Die unkalibrierten Früchte haben einen aromatischen, bitteren Geschmack. Daher nimmt man die Bitterorangen nicht unmittelbar zum Verzehr, sondern gebraucht sie vielmehr um Speisen damit zu aromatisieren.

Kiste ca. 10 Kilo (Anbruch möglich!)



ARTISCHOCKEN - GERÜSTET ERHÄLTlich

Wie bereits in der letzten Marktnewsausgabe erwähnt, bereichert uns Italien mit wunderbaren, frischen Artischocken mit Stiel.

Falls Sie an den stressigen Weihnachtstagen aber keine Zeit für die Rüstarbeit haben, bieten wir Ihnen schön gerüstete Artischocken in der Schale à 4 Stück aus Sardinien an.

Karton à 8 Schalen (Anbruch möglich!)



ESSBARE HIBISKUSBLÜTEN - IN SIRUP EINGELEGt

Der Blickfang für Ihren Festtags-Apéro und so funktioniert `s:

Die in Sirup eingelegte Hibiskusblüte in einem Glas platzieren und mit Sekt oder Champagner aufgiessen. Die wunderschöne Blüte öffnet sich nun langsam in dem Glas, umwoben von den aufsteigenden Perlen des Champagners. Die Farbe des Champagners verwandelt sich unten im Glas in dunkelrot bis zu hellrosa oben im Glas. Den krönenden Abschluss bildet die essbare Blüte, die wunderbar nach Kirschen, Himbeeren und Rhabarber schmeckt. Sollten Sie ausprobieren, auch wenn dieses Produkt nicht ganz kostengünstig ist.

Hibiskusblüten in Sirup im 250 g-Glas (11 Stück)





RANDEN - AUCH GESCHÄLT ERHÄLTLICH

Randen enthalten viele wertvolle Vitamine und Mineralsalze wie zum Beispiel Eisen. Menschen, die zur Bildung von Nierensteinen neigen, sollten jedoch Randen nur in Massen geniessen, da sie reich an Oxalsäure ist. Die Anwendung ist sehr vielseitig: Ob als Suppe, Salat, Dessert oder einfach zum färben von Lebensmitteln - die Ideen gehen mit dieser Knolle nie aus.

Gekochte Randen im VAC-Beutel sind heutzutage eine Selbstverständlichkeit. Doch genau dieses Produkt führen wir auch täglich als „geschält“ im Sortiment. Somit sind diese Randen verarbeitungsfertig und ersparen Ihnen viel Rüstzeit in der Küche.

Der Aufpreis beträgt in der Regel ca. 1.20 Franken pro Kilo. Hier lohnt sich eine Kostenrechnung, oder?

Ifco à 5 Kilo (Anbruch möglich!)

KIWANO - DIE EXOTISCHE HORNMELONE

Diese Frucht gehört zur Familie der Melonen und der Gurken. Sie kommt ursprünglich aus Süd- und Zentralafrika. Die Frucht ist oval und hat eine harte, orange Schale mit kleinen Hörnchen. Das Fruchtfleisch ist grün und geleeartig, mit essbaren Kernen. Der Geschmack der Kiwano ist eine Mischung aus Banane, Melone, Gurke und Limette. Obwohl der Name das Gegenteil vermuten lässt, ist die Kiwano nicht mit der Kiwi verwandt.

Jetzt aus Frankreich eingetroffen!

Per Stück erhältlich!

