

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

MARKTNEWS

Woche 03/2025

Marktfrisch erhältlich



Zuckersüsse Erbsen aus Italien ; Tardivo aus Italien ; Kardy aus Spanien ;
Gelber Löwenzahn aus Frankreich ; Romanesco aus Spanien ;
Mandarinen Orri aus Israel ;

Aktuelles aus der Schweiz



Lagergemüse & Nüsslisalat ;

Saisonende



Birnen Williams ;

Schwierig: Eiszapfen ; Rosenkohl ; Brunnenkresse ;

ERBSEN FRISCH - KNACKIG & SÜSS

Frische Erbsen sind in der heutigen Gastronomie nicht besonders effizient. Wenn man Anschaffungspreis, Arbeitsaufwand und den daraus resultierenden Ertrag berücksichtigt, ergibt sich schnell ein hoher Kilopreis.

Doch sie bieten einen klaren Vorteil für Individualisten, Frischeliebhaber und Köche, die ihren Auszubildenden zeigen möchten, dass Erbsen mehr zu bieten haben als die aus der Dose.

Die aktuell aus Italien importierten Erbsen überzeugen durch ihre Süsse und machen sie zu einem besonderen Highlight für Ihren Gaumen.

Kiste à 5 Kilo (Anbruch möglich!)



RADICCHIO TARDIVO - DER OPTISCH, BITTERE STAR



Der Radicchio Tardivo ist eine besondere Salatsorte aus Venetien, die durch ihre langen, roten Blätter und weissen Adern auffällt. Mit seinem intensiven, leicht bitteren Geschmack wird er vor allem in der italienischen Küche geschätzt. Der Tardivo wird durch einen speziellen Anbauprozess gezüchtet, der seinen einzigartigen Geschmack und seine Form hervorbringt.

Er eignet sich sowohl roh in Salaten als auch gegrillt oder gebraten, wobei der bittere Geschmack milder wird. Der Salat ist zudem reich an Vitaminen und Antioxidantien. Besonders in der Saison von Herbst bis Frühling ist der Tardivo eine kulinarische Freude. Seine auffällige Optik und sein ungewöhnlicher Geschmack machen ihn zu einem wahren optischen Star auf jedem Teller.

Kiste à 3 Kilo (Anbruch möglich!)

GELBER LÖWENZAHN - MIT HARNTREIBENDER WIRKUNG

Der Gelbe Löwenzahn aus Frankreich ist ein vielversprechender Trend in der gehobenen Küche.

Mit seinen leuchtend gelben und zarten Blättern verleiht er nicht nur optische Frische, sondern auch einen angenehm bitteren und zugleich erfrischend herben Geschmack, der jedes Gericht bereichert. Ideal für Salate, die eine besondere Note benötigen.

Übrigens: Da der Löwenzahn harntreibend wirkt, wird er auch „Pissenlit“ genannt. Wer glaubt, es handele sich nur um ein französisches Wortspiel, sei zu sagen, dass der Löwenzahn in anderen Gegenden auch als „Pissblume“ oder „Bettseicher“ bekannt ist. Zudem fördert er die Verdauung und regt den Appetit an.



Kiste à 2 Kilo (Anbruch möglich!)

ROMANESCO - DAS SPANNENDE KOHLGEMÜSE

Das macht doch Spass!

Eines der faszinierendsten Kohlgewächse - den Romanesco - hat unser Einkaufsteam unter der Leitung von Christian Keller, seit gestern und für eine Woche in Aktion genommen.

Romanesco überzeugt nicht nur durch sein einzigartiges spiralförmiges Aussehen, sondern auch durch seinen intensiveren Geschmack. Er lässt sich auf vielfältige Weise zubereiten, sei es gekocht, gebraten, gedämpft oder sogar roh im Salat. Im Vergleich zu anderen Kohlsorten enthält er nur wenige blähende Substanzen, was ihn für viele Menschen bekömmlicher macht.

Kiste à 6 Kilo (Anbruch möglich!)



GEKÜHLTE FRUCHTPÜREES - VON PONTIER

Ponthier ist ein international renommiertes Unternehmen, das sich auf die Herstellung hochwertiger Fruchtpürees spezialisiert hat. Mit mehr als 70 Jahren Erfahrung in der Branche garantiert Ponthier höchste Qualitätsstandards und Innovation bei der Verarbeitung von Früchten. Das Unternehmen setzt auf nachhaltige Anbaumethoden und enge Partnerschaften mit Fruchtbauern, um die besten Rohstoffe zu beziehen und gleichzeitig die Umwelt zu schonen.

Die Früchte werden im vollreifen Zustand unter strengen Vorgaben geerntet. Nach dem Transport lagern sie in der Ponthier-Fabrik, um eine kontinuierliche Produktion über das ganze Jahr hinweg zu gewährleisten. Je nach Bedarf werden die Früchte sorgfältig sortiert, zerkleinert, mit weniger als 10 % Zucker versetzt und das Fruchtfleisch verfeinert. Anschliessend erfolgt eine schonende Flash-Pasteurisierung, um Hygiene und Sicherheit zu garantieren, gefolgt von einer schnellen Abkühlung, die den Geschmack und die Farbe der frischen Frucht bewahrt.

Fazit: Die gekühlten Fruchtpürees von Ponthier bieten eine perfekte Alternative zur frischen Frucht und überzeugen durch Praktikabilität, Zeitersparnis, Lebensmittelsicherheit, Kostenkontrolle und gleichbleibend hohe Qualität – das ganze Jahr über.

[Hier](#) geht es direkt zur Produktpalette!

