

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

# MARKTNEWS

Woche 06/2021

## Marktfrisch erhältlich



Rhabarber aus Holland ; Blutorangen Sanguinelli aus Spanien ;  
Perfekte Rollerkartoffeln aus Ägypten ; Kräuterseitlinge aus Deutschland ;  
Erdbeeren aus Spanien ; Périgord-Trüffel ; Trompeten-Kürbis aus Italien ;

## Aktuelles aus der Schweiz



Radiesli aus dem Zürcher Weinland ; Auberginen aus Hinwil (ZH) ;

## Saisonende



Flower Sprout (Kalettes) ; Kaki ;

**Probleme:** Rollerkartoffeln aus der Schweiz (Qualität!) ;

## SANGUINELLI - EIN HIGHLIGHT ZUM SCHLUSS

Bei den Blutorangen geht es mit der Sorte Sanguinelli in Richtung saisonalen Schlusspunkt. Doch diese Gattung verleiht nochmals eine richtige Gaumenfreude!

Die Sanguinelli hat ihre Ursprünge in Spanien und werden gegenwärtig auch von dort mit dem LKW zu uns in die Schweiz importiert. Die Schale und das Fruchtfleisch hat eine markant rote bis purpurfarbene Pigmentierung. Diese entsteht - wie bei allen Blutorangen - durch nächtliche Temperaturschwankungen. Ein Weiterer Pluspunkt ist, dass diese Früchte kaum Kerne haben und ausgesprochen saftig sind.

Nebenbei: Blutorangen beinhalten 14 verschiedene Vitamine. Besonders hervorzuheben ist hier die grosse Menge an immunstärkendem Vitamin C, Vitamin B und Vitamin E. Hinzu kommen wertvolle Mineralstoffe wie Kalium, Calcium, Magnesium und Phosphor.



Kiste à 8 Kilo (Anbruch möglich!)



## RHABARBER - DER ERSTE AUS HOLLAND

Holland ist oftmals Vorreiter, wenn es um frischen Rhabarber geht, bevor dann die Schweizer-Saison beginnt. Der Preis liegt natürlich noch etwas hoch. Aber wer möchte, der bekommt auf Vorbestellung von 2 Tagen bereits die erste Lieferung nächste Woche.

Rhabarber - optimal für Geniesser, welche Mangel an Vitamin A und C sowie Kalium haben.

Kiste à 6 Kilo (Anbruch möglich!)

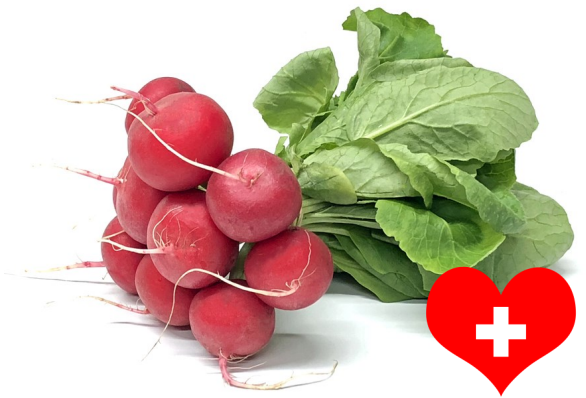
## RADIESLI - AUS DEM HERZEN DES ZÜRCHER WEINLAND

Roh und knackig auf einem Butterbrot oder scheinweise im Salat – so hat uns die rote Knolle schon Grossmama serviert.

Leaf to Root-Fans haben sogar das Kraut der Knolle wieder aktuell gemacht. Es schmeckt ähnlich wie Spinat und kann auch so gekocht werden. Richtig trendy sind aber auch warm zubereitete Radiesli, etwa als Suppe.

Die aktuell frischgeernteten Radiesli aus dem Zürcher Weinland sind qualitativ ein Hit!

Kiste à 10 Bund (Anbruch möglich!)



## ROLLER KARTOFFELN - UMSTELLUNGSPHASE

Die einheimischen kleinen Kartoffeln, auch Brätler oder Roller genannt, haben in der Qualität stark nachgelassen. Dies war vor allem an der Schale ersichtlich. Deshalb stellen wir demnächst auf neuerntige Ware aus Ägypten um.

Diese zeigen sich von ihrer besten Seite - schön, klein und rund mit unbeschädigter Schale - einfach ein Traum!

Kiste à 10 Kilo (Anbruch möglich!)



## KRÄUTERSEITLINGE - AUS DEUTSCHLAND

Dank einem engagiertem Pilzhändler können wir Ihnen vorübergehend Kräuterseitlinge aus deutscher Produktion anbieten und dies erst noch in toller Qualität!

Vielleicht nicht so schön kalibriert wie die Ware aus Südkorea und schon gar nicht haltbar (da ohne Wundermittel behandelt), aber wenn man sich das Wort „Nachhaltigkeit“ auf der Zunge zergehen lässt, ist eigentlich alles gesagt.

Kiste à je 1 Kilo (kein Anbruch möglich!)





## ERDBEEREN - DAS IST UNSERE MEINUNG

Herr und Frau Schweizer lieben es, sich von der Erdbeere verzaubern und verführen zu lassen. Reif geerntet und frisch gegessen schmecken Erdbeeren am besten. Doch genau das ist das Problem bei der gegenwärtigen Ware aus Spanien, welche traditionell um Valentinstag auf der Suche nach potentiellen Käufer ist.

Ja, sie haben einen Hauch an flauem Erdbeerengeschmack und ja, sie sind schon etwas rot, abgesehen vom weissen „Füdl“, was man natürlich erst beim Auspacken aus der Holzkiste bemerkt.

Wenn es nicht unbedingt sein muss, empfehlen wir abzuwarten, bis wir Ihnen die heissbegehrten Gariguette-Erdbeeren aus Frankreich oder die vollausgereiften Erdbeeren aus Italien anbieten können, bevor dann die Hauptsaison im Monat Juni in der Schweiz los geht.

Lassen Sie sich auch nicht von kommenden Aktionen der Detailhandelsriesen beirren. Fakt ist: Qualität soll nach wie vor seinen Preis haben und wir müssen auch der eine faire Chance einräumen!

Die Kaufentscheidung liegt wie immer bei Ihnen!

Kiste à 1 Kilo (kein Anbruch möglich!)

Schale à 500g

## GEKÜHLTE FRUCHTPÜREES - VON PONTHER

Die Früchte werden im reifen Zustand unter strengen Anforderungen geerntet. Nach dem Transport in die Fabrik von Ponthier werden die Früchte gelagert, um die Produktion eines Jahres zu gewährleisten.

Je nach Bedarf werden die Früchte sortiert, zerkleinert, mit weniger als 10% Zucker versetzt und das Fruchtfleisch verfeinert. Es wird anschliessend flash-pasteurisiert, um die Hygiene und Sicherheit zu gewährleisten, danach sofort abgekühlt, um den Geschmack und die Farbe der frischen Frucht zu bewahren.

**Fazit:** Die Fruchtpürees von Ponthier ersetzen die frische Frucht und bieten Zweckmässigkeit, Zeitersparnis, Lebensmittelsicherheit, Kostenkontrolle und eine konstante Qualität zu jeder Jahreszeit.

Verlangen Sie eine Offerte von unserem Ponthier-Mark.  
Sie werden über das Preis/Leistungsverhältnis mehr als erstaunt sein!

[Hier](#) geht es direkt zur Produktpalette von gekühlten Pürees.

[Hier](#) geht es direkt zur Produktpalette von tiefgekühlten Pürees.

