

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

MARKTNEWS

Woche 20/2023

Marktfrisch erhältlich



Ähren-Hopfenspargel aus Frankreich ; Jolly-Melonen aus Italien ;
Premium Holzkohle aus Frankreich ; Kirschen aus Spanien ;
Mini-Wassermelonen aus Italien ;

Aktuelles aus der Schweiz



Pimpernelle ; Schnittlauch-Blüten ; Broccoletti (Bimi) ; Rhabarber ;
Ungewaschene Frühkartoffeln ; Wirz aus neuer Ernte ; Blumenkohl ;

Saisonende



Kartoffeln aus Zypern ; Erdbeeren Import ;
Probleme: Romanesco ;

HOPFENSARGEL (ÄHREN) - JETZT VERFÜGBAR

Wildspargel - auch Wald-, Hopfen-, oder Ährenspargel genannt - zeichnet sich durch sehr feine Stiele aus. Diese sind so empfindlich, dass schon das Gummiband, welchen den Wildspargelbund zusammenhält, bleibende Eindrücke hinterlässt. Schälen wäre bei diesen zarten Geschöpfen unmöglich. Deshalb wird Wildspargel auch nicht geschält, sondern lediglich kurz gewaschen.

Die Zubereitung ist ganz einfach:
Die Spargeln für ca. 3 Minuten in einer Pfanne braten. Darüber etwas Olivenöl und/oder Zitronenöl und Salz. Mehr braucht es definitiv nicht!



Kiste à 15 Bund à 200g (Anbruch möglich)



PIMPERNELLE – FÜR DIE GRÜNE SAUCE

An alle Köche aus Frankfurt: Aufgepasst! Euer Lieblingsgewürz ist ab Montag aus Zürich bei uns erhältlich. Somit wisst Ihr, was zu tun ist. Für alle, die von diesem Küchenkraut zum ersten Mal hören: Mit dem gurkenähnlichen Geschmack verfeinert Pimpernelle Salate, die bekannte „Frankfurter Grüne Sauce“, Kräuterbutter oder Kräuterquark. Zudem verleiht sie anderen Saucen eine ganz eigenständige Geschmacksnote.

Per Bund erhältlich

JOLLY-MELONEN – DIE ERSTEN EINGETROFFEN

Die ersten Jolly-Melonen sind aus Italien bei uns eingetroffen. Bei der anschliessenden Degustation merkte man aber schnell - das sind definitiv noch keine „Goldkugeln“ von Zerbiniati, welche wir innerhalb von einem Monat erwarten.

Die aktuellen Stücke sind noch recht klein und der Melonengeschmack dürfte noch etwas ausgeprägter sein. Abwarten lohnt sich also!

Kiste à 6 Stück (Anbruch möglich!)



SCHNITTLAUCHBLÜTEN - SUPER ARTIKEL

Mit Schnittlauchblüten haben Sie von uns einen weiteren Artikel zur Verfügung, um Ihren Inspirationen freien Lauf zu lassen. Wir sind auf jeden Fall vom Rohstoff angetan!

Das Ganze sieht super flauschig aus und bringt nebenbei die nötige Würze rein. Der frische, etwas scharfe Geschmack gibt Saucen, Salaten, Broten oder Kräuterquark die nötige Veredelung. Oder wie wäre es mal mit einer hausgemachten Schnittlauchblüten-Butter?

Per Bund erhältlich

BROCCOLETTI - IN SCHWEIZER-QUALITÄT

Und schon können wir uns vom Wildbroccoli „Bimi“ aus Spanien und Südafrika verabschieden - uns ist es Recht!

Denn per sofort versorgt uns die Familie Boog aus Hünenberg mit ausgezeichnetem Broccoletti. Knackig, frisch mit authentischem Broccoli-Geschmack.

Genau das Produkt, welches Sie gesucht haben?

Kiste à 1 Kilo (Anbruch möglich!)



FRÜHKARTOFFELN - AUS DER SCHWEIZ

Die ersten ungewaschenen und festkochenden Frühkartoffeln sind aus der Schweiz eingetroffen. Es handelt sich um die Sorte „Colomba“.

Es ist eine besonders frühreifende Sorte, welche schon zu Beginn des Sommers geerntet werden kann. Somit wird deren Feld schnell wieder für anderes Gemüse freigegeben. Züchter und Markeninhaber ist HZPC Holland. Es handelt sich dabei um eine Kreuzung aus den Sorten Carrera & Agata.

Falls gewünscht, können Sie [hier](#) die Produktspezifikation herunterladen.

Kiste à 10 Kilo (Anbruch möglich!)



BORDET-HOLZKOHLE - FÜR BESTE GRILLADEN

Viele Grillfans schwören auf das Grillen mit Holzkohle. Zu Recht, denn die Kohle verleiht Fleisch, Fisch, Gemüse und anderem Grillgut das beliebte rauchige Aroma und eine ganz besondere Geschmacksnote. Mit der Holzkohle BORDET erwerben Sie eine hochwertige Kohle, die mit einem hohen Heiz- und Brennwert überzeugt.

Die grobkörnige Kohle wird aus Holz aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern hergestellt und ist schnell entzündlich. Dank ihrer langen Brenndauer sorgt die Holzkohle bei Ihrem nächsten Barbecue garantiert für eine langanhaltende, gleichmässige Glut, sodass der perfekten Zubereitung des Grillguts nichts im Wege steht.

- Körnung 20-80 mm
- Holzart: Hartholz (Eiche und Buche)
- Praktisch rauchfrei (nur 3.3% Feuchtigkeit)
- Wenig Aschebildung
- Konstante Qualität und Hitze
- Lange Glühzeit
- Ökologische und nachhaltige Produktion in Frankreich
- Kein Transport aus Übersee
- PEFC Zertifiziert

Sack à 10 Kilo (kein Anbruch möglich!)

