

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

# MARKTNEWS

Woche 23/2024

## Marktfrisch erhältlich



Melonen „Piel de Sapo“ aus Spanien ; Gelbe Wassermelonen aus Spanien ; Platt-Nektarinen und Pfirsiche aus Spanien ;

## Aktuelles aus der Region



Aargauer Artischocken ; Kronendill ; Innerschwyzer Broccoletti ; Walderdbeeren aus Cham ; Farbige Bundrüebli ;

## Saisonende



Barba di frate ; Waldmeister ;

Problematisch: Brunnenkresse (Unterbruch!) ; Flug-Mango (Qualität!) ;

## ARTISCHOCKEN – NACHHALTIGES BLÜTENGEMÜSE

Richtige Swissness-Fans kennen kein Pardon, wenn es um Regionalität und Nachhaltigkeit geht. Da wird auch beim Distelgemüse wie der Artischocke keinen Halt gemacht. Im Wissen natürlich, dass es Länder wie Italien, Spanien oder Frankreich qualitativ bei diesem Produkt besser hinkriegen und natürlich auch die Sortenvielfalt bei Weitem überragt.

Bei einem Transportweg von nur 23 Kilometer (**Transportweg anzeigen**) vom Feld bis zu uns in die Markthalle - muss man schon genau überlegen, wo man nun die Gewichtigkeit legt.

Sie haben das letzte Wort!

Kiste à 10 Stück (Anbruch möglich!)





## KRONENDILL - ENDLICH ERHÄLTLICH

Das Rezept zum Cornichons einmachen lautet: Cornichons sauber waschen und mit Kräutern und Gewürzen in Gläser schichten. Weinessig, Wasser, Salz, Zucker und Perlzwiebeln aufkochen und heiss über die Cornichons giessen. Gläser gut verschließen, auf 85°C erhitzen und diese Temperatur 15-20 Minuten halten. Danach langsam abkühlen lassen.

Eigentlich könnte man das schon seit Wochen tun, hätte dazu das wichtigste aller Kräuter nicht gefehlt - Kronendill!

Per Bund à ca. 100g erhältlich

## PIEL DE SAPO - DIE UNBEKANNTE ZUCKERMELONE

Die Piel de Sapo-Melone ist länglich oval bis tropfenförmig. Diese Form erinnert stark an einen amerikanischen Football. Eine von uns durchgeführte Zuckergehaltmessung mit dem Refraktometer ergab einen tollen Wert von 14 Prix.

Ein weiterer Pluspunkt der Piel de Sapo ist ihre lange Haltbarkeit. Gekühlt können die Früchte bis zu 3 Monate gelagert werden.

Stück à ca. 2.5 kg



## PLATT-NEKTARINEN - INTERESSIERT?

Die Nektarine ist bekanntlich eine Mutation der Pfirsiche, mit glatter anstelle der sonst leicht pelzigen Haut. Also nichts da von wegen Kreuzung mit Pflaume und was man sonst noch so alles hört. Da Nektarinen weniger Wasser und mehr Zucker als Pfirsiche enthalten, ist das Fruchtfleisch etwas fester als das des Pfirsichs.

Normalerweise in der runden Form erhältlich, können wir Ihnen nun auch das Ebenbild der Platt-Pfirsich anbieten, nämlich Platt-Nektarinen - halt eben ohne die Mikro-Haare! Interessiert?



Platt-Pfirsiche



Platt-Nektarinen

## WALDERDBEEREN - AUS DER „INNERSCHWYZ“

Per sofort können wir Ihnen schöne Walderdbeeren aus Cham (ZG) anbieten.

Diese sind von unserem Produzenten Dani Rüttimann, welcher noch andere Spitzensorten wie die „Mara de Bois“, „Wädenswiler 6“ oder die „Ananas Erdbeeren“ im Angebot hat.

Die kleinen, feinen Walderdbeeren bestechen durch ihre eigene und markante Duftnote. Das grosse Problem dieser speziellen Früchte ist sicher die Haltbarkeit.

Hier gilt - besser heute geniessen als morgen!

Schale à 100g



## BROCCOLETTI - INNERSCHWYZER QUALITÄT

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

Denn per sofort versorgt uns die Familie Boog aus Hünenberg mit dem ersten Schweizer Broccoletti in dieser Saison. Knackig, frisch mit authentischem Broccoli-Geschmack.

Genau das Produkt, welches Sie gesucht haben?

Ifco à 1 kg (Anbruch möglich!)