

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

MARKTNEWS

Woche 36/2023

Marktfrisch erhältlich



Kerbelwurzel aus Frankreich ; Ungeputzter Rosenkohl aus Holland ;
Frischer Sauser aus Italien ;

Aktuelles aus der Region



Schweizer-Dudelsäcke (Ingwer) aus Zürich ; Zierkürbisse ;
Frisches Brand-Vermicelles ;

Saisonende



Kirschen ; Weinberg-Pfirsiche ;

Probleme: Steinpilze (Verwurmt!)

FRISCHE DUDELSÄCKE - AUS DER REGION

Per sofort sind wieder die vegetarischen Dudelsäcke
- auch Ingwer genannt - erhältlich.

Unser Einkaufsteam wurde vor einigen Jahren an einem PSR-Anlass auf diesen regionalen Ingwer aufmerksam und hat voller Begeisterung Kontakt mit dem Produzenten aufgenommen.

Auch wenn er sich preislich deutlich von der Importware abhebt - es ist qualitativ kein Vergleich. Hier erlebt man noch absolute, nachhaltige Frische!

Kiste à 2 Kilo (Anbruch möglich!)



FRISCHER „SUUSER“ - GÄRENDER TRAUBENMOST

Von Sauser spricht man, sobald im frisch gepressten Traubenmost (der bis zu 25 Prozent Zucker enthalten kann) die Gärung beginnt: die Umwandlung des Zuckers in Alkohol unter dem Einfluss von Hefen. Die Temperatur des Sausers steigt an, eine riesige Menge an Kohlensäure wird freigesetzt, es saust und braust und blubbert die ganze Zeit im immer trübereu und alkoholhaltigeren Most, der im Gegensatz zum späteren Wein stark von Gäraromen geprägt wird. Von eben diesem zischenden Geräusch, dem Sausen, stammt der in der Deutschschweiz verwendete Name Sauser (Suuser) ab.



Sauser rot "Trötteler" 1 Liter



Sauser rot "Trötteler" 0.5 Liter



Sauser weiss "Trötteler" 1 Liter



KERBELWURZEL - NUSSIG UND SÜSS

Mit den Kerbelwurzeln, aktuell aus Frankreich, haben Sie die Chance, nicht alltägliches auf die Karte zu nehmen. Die fleischigen Wurzeln können wie Kartoffeln gekocht, fein gehobelt, oder auch roh gegessen werden.

Gekocht sind sie mehlig und schmecken aromatisch nussig und süss - ähnlich der Edelkastanie. Oder haben Sie schon mal ein „Kerbelwurzel-Süpli“ zubereitet?

Kiste à 5 Kilo (Anbruch möglich!)

FRISCHER ROSENKOHL – DER ERSTE AUS HOLLAND

Beim Rosenkohl handelt es sich um ein typisches Herbst-Wintergemüse mit hohen Vitamin- und Mineralstoffgehalten, welches bereits aus Holland und bald aus der Schweiz (wenn es kälter wird!) erhältlich ist.

Durch die Einwirken von Frost, werden Geschmack und Zuckergehalt verbessert, da die Stärke in Zucker umgewandelt wird. Falls Ihnen der Rüstaufwand zu gross ist, empfehlen wir den Rosenkohl aus dem Tiefkühler.

Sack à 5 Kilo (Anbruch möglich!)





ZIERKÜRBISSE - AUS DER REGION

Mit den ersten Zierkürbissen aus der Region bieten wir Ihnen einen schönen und farbenfrohen Artikel für dekorative Zwecke an. Optimal, um sich für die kommende Herbstzeit einzurichten!

Bitte beachten Sie, dass diese Zierkürbisse nicht für den Verzehr gedacht sind!

Kiste à ca. 5 Kilo (Anbruch möglich!)

PREISELBEEREN - DIE VITAMINBOMBEN

Aus Finnland und Schweden gibt es nun die ersten, frischen Preiselbeeren.

Sie sind wahre Vitaminbomben und gelten aufgrund ihrer Bitterstoffe als Heilpflanze. Preiselbeeren eignen sich hervorragend als Kompott zu Wild, Braten und Geflügel, in Torten und anderem Gebäck, sowie zu gebackenem Brie oder Camembert.

Kiste à aktuell 1 Kilo (keinen Anbruch!)



FRISCHES BRAND-VERMICELLES - SAISONSTART

Der Familienbetrieb Brand im bernerischen Niederönz verarbeitet seit Jahrzehnten Edelkastanien aus Süditalien zu einem der feinsten Vermicelles der Welt - streng nach einem selbst konzipierten Geheimrezept!

Drei Generationen mit über 50 Jahren Erfahrung sind bislang nach Genuss und Perfektion bestrebt. Das Brand-Vermicelles ist in der ganzen Schweiz bekannt. Dank moderner Infrastruktur und stetiger Optimierung der Produktionsabläufe wird bei der Familienunternehmung Brand in der Qualität keinen Kompromiss eingegangen.



Vermicelles frisch NATUR



Vermicelles-Presser



Vermicelles frisch mit KIRSCH