

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

# MARKTNEWS

Woche 42/2019

## Marktfrisch erhältlich



Kartoffelspezialitäten von BAYARD aus Frankreich ;  
Mini-Gurken mit Blüte aus Frankreich ; Feigen aus Peru ;  
Premium Kakao-Schoten (!) aus Ecuador ;

## Aktuelles aus der Schweiz



Frischer Quitten-Saft aus der Innerschweiz ; Lauch gelb (gebleicht) ;  
IGEHO-Eintrittsgutscheine ; Cicorino Verde-Rosso ; Cicorino weiss ;  
Rosenkohl ; Wassermelonen-Rettich ;

## Saisonende



Sauser (Suuser) ; Schweizer-Zwetschgen ; Feigen aus Frankreich ;  
**Problematisch:** Kumquats (Unterbruch von ca. 1 Woche)

## FRISCHER QUITTENSaft - AUS HOCHSTAMM-QUITTEN

Quittengelee hat wohl jeder schon gegessen. Aber getrunken? Wenn nein, dann wird es Zeit. Es ist nämlich erstaunlich lecker und erst noch gesund!

Quittensaft soll dem Körper eine Menge an Mineralstoffen und Spurenelementen liefern, wie etwa Kalium, Natrium, Zink, Eisen, Kupfer, Mangan und Fluor. Diese sind zum Beispiel für den Zellstoffwechsel und den Transport von Sauerstoff im menschlichen Körper zuständig. Im Quittensaft sind auch wichtige Vitamine enthalten (A, B und C)!

Jetzt per sofort bei uns erhältlich – frisch gepresst mit Innerschweizer-Hochstamm-Quitten und für die bessere Haltbarkeit pasteurisiert.

Flasche à 1 Liter





## MINI-GURKEN MIT BLÜTE - TOP ARTIKEL

Mini-Gemüse wurde für die junge kreative Küche oder den speziellen Anlass geschaffen. Es ist schmackhaft, gesund, schnell zubereitet und optisch attraktiv.

Per sofort organisieren wir für Sie Mini-Gurken mit Blüte aus Frankreich. Sie sind so toll, dass es einem fast die Schuhe unter den Füßen wegzieht. Optisch sensationell und geschmacklich kriegt man die volle Gurkendröhnung in Konzentration ab.

Die Gurke selber hat eine Microgrösse von ca. 25 x 5 mm.

Schale à 3 x 10 Stück

## IGEHO - WIR HABEN EINTRITTSGUTSCHEINE

Die IGEHO gilt als bedeutendste internationale Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie in der Schweiz. Ihre Angebotsvielfalt ist einmalig und nicht zu übertreffen.

Sie findet vom 16. - 20. November 2019 in Basel statt.

Falls Sie diesen Anlass besuchen möchten, aktuell jedoch keine Tickets haben, können wir Ihnen behilflich sein.

Ein Anruf genügt!

**Igeho**  
16-20|11|19  
Messe Basel

## SPEZIAL-KARTOFFELN - VON BAYARD

Falls Sie exklusive Kartoffelsorten suchen, werden Sie bei uns mit der Marke „BAYARD“ fündig! Seit über 100 Jahren steht dieser Name für ausgezeichnete Qualität.

Acht verschiedene Sorten, welche im Norden Frankreichs kultiviert werden, sind jetzt in 500g Schalen erhältlich:



Double Fun



Chérie



Corne de gâte



Lily Rose



Miss Blush



La Ratte du Santerre



Blue Belle



Vitelotte

## CICORINO VERDE/ROSSO - ZARTBITTERER SALAT



Beim Cicorino Verde/Rosso (Sorry, es gibt immer noch keinen schlauerer Namen dafür!) handelt es sich um sogenannte Rosettenzichorien mit fleischigen Blättern. Es ist eine äusserst wohlschmeckende, zartbittere, in unseren Breitengraden noch relativ unbekannt Spezialität aus Norditalien. Für Ernst Kämpf aus dem Aargau Grund genug, um diesen Salat in der Schweiz zu kultivieren.

Die grüne Version (Cicorino verde) folgt in ca. 2 Wochen.

Kiste à 2 Kilo (Anbruch möglich!)

## FRISCHE KAKAO-SCHOTEN - ENTDECKUNGSREISE

Wer mal die „Speise der Götter“ in den Händen halten- und seine Küchencrew mit etwas Exklusivem überraschen möchte, hat jetzt die Gelegenheit dazu. Denn frische Kakao-Schoten sieht man nicht alle Tage!

Die Schale der Kakaofrucht fühlt sich ledrig an und ist hart wie eine Nuss. Mit zunehmender Reife wird die Haut furchiger und wechselt die Farbe von grün nach gelb-bräunlich bis hin zu rötlich. Die Samen, also die eigentlichen Kakaobohnen, sind umgeben von einem dünnen, schleimigen, weisslichen Fruchtfleisch. Je reifer die Frucht wird, desto mehr verliert das Fruchtfleisch an Volumen und die Bohnen liegen zunehmend loser in der Schote.

Sowohl das Fruchtfleisch als auch die Bohnen der Kakaoschoten kann man roh essen. Das Fruchtfleisch lässt sich gut von den Bohnen ablutschen und schmeckt, wenn es noch unreif ist, leicht zitronig. Im reifen Zustand hingegen ist es süsslich. Die rohen Kakaobohnen sind mit weichen Nüssen vergleichbar und schmecken stark nach Bitterschokolade.

Wenn Sie sich so eine Kakao-Schote in absoluter Premiumqualität gönnen möchten, müssen Sie schnell sein, denn wir haben aktuell nur wenige Stücke an Lager. First come, first serve!

Kiste à 3 Kilo bzw. Stück à ca. 800g (Anbruch möglich!)



## CICORINO WEISS - AUS BIOLOGISCHEM ANBAU



Es handelt sich hierbei um einen Kopfzichoriensalat, welcher wie der allseits bekannte Cicorino Rosso aussieht, sich aber in der Farbe weiss präsentiert und gelegentlich leicht rosa pigmentiert ist. Möglich macht dies ein regionaler und innovativer BIO-Gemüseproduzent (Transportweg bis zu uns nur 21 Kilometer!). Die Ware ist top frisch und knackig, mit einem dezenten, bitteren Abgang, was zu dieser Jahreszeit im Trend liegt.

Tolles Produkt und wir haben es per sofort im Angebot!

Kiste à 5 Kilo (Anbruch möglich!)