

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

MARKTNEWS

Woche 45/2024

Marktfrisch erhältlich



Kaktusfeigen aus Italien ; Litchis aus Südafrika ; Paterno Mandarinen aus Italien ; Stachys aus Frankreich ; Quitten aus der Schweiz ; Rosa del Sile aus Italien ; Tomaten Murice Antociano aus Spanien ;

Aktuelles aus der Region



Kalettes ; Cardy ; Kaffirlimetten & Kurkuma ;

Saisonende



Sauser ; Zierkürbisse ; Mini Wassermelonen ;

STACHYS - EINE TEURE SPEZIALITÄT

Stachys oder auch Knollenziest, Chinesische Artischocke sowie Japanische Kartoffel genannt, ist eine Rarität. In der Schweiz wird das Gemüse kaum angepflanzt. Der Arbeitsaufwand ist wegen der Handarbeit enorm hoch. Jedes einzelne Knöllchen muss mit einem Pinsel von den Erdresten befreit werden.

Die Zubereitung ist denkbar einfach: In der Pfanne mit anderem Gemüse zusammen für ca. 10 Minuten dünsten, dann mit etwas Gemüsebouillon und Rahm verfeinern - fertig.



Kiste à 2 Kilo (Anbruch möglich!)



PATERNO - MANDARINEN-POWER

Für Agrumenliebhaber ist die italienische Paterno-Mandarine nach wie vor ein aromatisches Geschmackserlebnis und weckt Erinnerungen an frühere Zeiten, als es noch keine Clementinen auf dem Markt gab und die Saison erst im Monat Dezember startete.

Achtung – die Schale ist nicht makellos und sie haben viele Kerne.

Kiste à ca. 6 Kilo (Anbruch möglich!)

KALETTES - JETZT AUS DER SCHWEIZ

So frisch, so fein!

Kalettes sind eine Kreuzung zwischen Rosen- und Federkohl. Dieses Gemüse ist wie geschaffen für die zeitgenössische, schnelle und gesunde Küche. Seit 2014 werden Kalettes (auch als Wilder Rosenkohl oder Flower Sprout bekannt) im Berner und Freiburger Seeland angebaut. Und von da aus wird – frisch vom Feld – die ganze Schweiz versorgt.

Weder rüsten noch zerkleinern - die Zubereitung ist denkbar einfach: Nach kurzem Abspülen kurz in der Pfanne dünsten oder roh in einem Smoothie genießen. Dank der frischen, grün-violetten Farbe und der hübschen Rosettenform eignen sich Kalettes auch hervorragend, um kalte Platten und Salate zu garnieren. Ein wahrhaftig vielseitiges Gemüse!

Hier finden sich viele Infos zu diesem wunderbaren, vielseitigen Gemüse.

Kiste à 2 Kilo (Anbruch möglich!)



ROSA DEL SILE – BITTERSÜSSER SALAT

Wenn es bei uns draussen kalt ist, beginnt die Zeit der speziellen Radicchio-Salate aus Italien. Einer davon ist der „Rosa del Sile“, welcher aktuell in der Vegihalle in Zürich erhältlich ist.

Wie es der Name schon sagt, präsentiert sich dieser Salat mit rosafarbenen Blättern. Im Gaumen ist er äusserst zart, mit einem leicht süsslich-bitteren Geschmack.

Wir möchten Sie aber darauf hinweisen, dass Sie für diesen Artikel tief in Ihr Portemonnaie greifen müssen.

Karton à 2 Kilo (kein Anbruch möglich!)

DÖRRBIRNEN - NATÜRLICH AUS DER SCHWEIZ

Mit diesem Produkt kann man die besten Desserts kreieren!

Unsere Schweizer-Dörrbirnen sind in einem wunderbaren Karton à 500g verpackt und per sofort erhältlich.

Wie wäre es zum Beispiel mit einem Dörrbirnen-Parfait oder einem Dörrbirnen-Nuss-Brot?

Pack à 500g oder Kiste à 6 Kilo

