

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

MARKTNEWS

Woche 46/2023

Marktfrisch erhältlich



Flower-Sprout (Kalettes) aus Belgien ; Barba di frate aus Italien ;
Rosa del Sile aus Italien ; Chili-Piccanti-Bund aus Italien ;
Steinpilze aus Südafrika ;

Aktuelles aus der Region



Castelfranco rund (Cicorino Luisa) ; Apfel Pink-Lady ; Federkohl grün & lila ;
Pastinaken ; Peterliwurzel ; Randen farbig ; Randen Chioggia ;
Rosenkohl geputzt ; Birnen Comice ;

Saisonende



Sultan-Trauben rosé ; Qtee-Birnen ; Feigen Türkei ;

KALETTES - START MACHT BELGIEN

Aus Belgien ist per sofort „Flower-Sprout“ - in der Schweiz auch „Kalettes“ genannt - erhältlich. Es ist genau das Selbe, nur musste man vor ein paar Jahren einen neuen Namen aus „lizentechnischen Gründen“ erfinden!

Der Preisträger Kalettes ist das Ergebnis 15-jähriger Arbeit und Engagement (unter Anwendung traditioneller Züchtungsmethoden) des britischen Gemüsesaatgutshauses „Tozer Seeds“. Es ist eine Kreuzung aus Rosenkohl und violetter- oder grünem Federkohl, welche dem Gemüse die nötige Farbe geben.

Dieses Produkt lässt sich einfach zubereiten - nach kurzem Abspülen kann es gedünstet, angebraten, gekocht oder blanchiert werden.

Die einheimische Ware sollte dann in ca. 2-3 Wochen eintreffen.

Gitter à 10 Beutel à 200g (per Beutel erhältlich!)





CASTELFRANCO RUND - DER FARBTUPFER

Mit dem runden Castel Franco (Cicorino Lusia) in der aktuellen Wochenaktion, sagen wir langsam „Tschüss“ mit der Schweizer-Blattsalate-Saison 2023!

Es handelt sich hierbei um einen bunten Kopfzichoriensalat, welcher wie der allseits bekannte Castel Franco aussieht. Der wesentliche Unterschied liegt in der kompakten und robusteren Kopfbildung. Somit ist er länger haltbar, als seine Verwandten mit lockeren Blättern.

Kiste à 5 Kilo (Anbruch möglich!)

BARBA DI FRATE - FRÜH DRAN DIESES JAHR

Mönchsbarb, auch italienisch Barba di frate genannt, ist eigentlich ein typisches Frühlingsgemüse aus dem Mittelmeerraum und somit dieses Jahr extrem früh auf dem Markt. Wir erwarten, dass es sicher noch zu einem Lieferunterbruch kommt.

Die Zubereitung ist anspruchslos: Wurzeln grosszügig abschneiden, Stiele gut waschen und dann ein paar Minuten in Salzwasser blanchieren. Anschliessend mit Olivenöl und Salz würzen und schon hat man einen warmen Salat oder eine knackige Beilage zu Fleisch oder Fisch. Nach Geschmack mit Peperoncini oder Zitronensaft verfeinern. Vermischt mit Spaghetti hat man im Nu eine schmackhafte Mahlzeit.

Kiste à ca. 4 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!)



PINK LADY - GENUSS MIT WETTBEWERB

Das Warten hat ein Ende!

Der Lieblingsapfel der Schweizerinnen & Schweizer ist jetzt wieder bei uns aus frischer Ernte erhältlich. Der Pink Lady-Sticker mit dem Schweizerkreuz garantiert zudem die einheimische Herkunft.

Pink Lady hat einen kometenhaften Aufstieg hinter sich. Kein Wunder, denn dieser Apfel ist knackig, saftig und schmeckt himmlisch-köstlich, mit intensiven Aromen von Walderdbeeren und Vanille.

Die Erfolgsgeschichte von Pink Lady begann im Jahre 1973 in Westaustralien. Als Pink Lady durch eine Zufallskreuzung zwischen den Sorten Lady Williams und Golden Delicious geboren wurde. Die neue Sorte eroberte von Anfang an den Gaumen und die Herzen der Konsumenten. Mit ihrem ausgewogenen Zucker-Säuregehalt und ihrem feinen, aromatischen Geschmack scheint es, als ob Pink Lady der direkte Nachfahre vom Paradiesapfel ist, mit dem Eva Adam verführte.



Am Wettbewerb teilnehmen:

Glücksgefühle sind gut für die Gesundheit. Und eine Pink Lady kann jetzt noch köstlicher schmecken – wenn Sie einen der vielen Preise gewinnen! Vielleicht sogar einen der Hauptpreise? Jetzt gleich am [Wettbewerb teilnehmen!](#)

Sticker Sammeln und tolle Preise absahnen:

Sammeln Sie fleissig Pink Lady-Stickers und bereits ab 10 Klebern erhalten Sie einen schönen Preis. Alle Informationen finden Sie [hier!](#)



CHILI PICCANTI - HEISSER STRAUSS

Manche mögen es heiss - Chili-Fans heisser!

Mit den frischen, roten und scharfen Chili Piccanti bringt man italienisches Feuer in die Gastronomie. Sie harmonisieren vielfältig mit Fleisch, aber auch mit Schokolade und Früchten. Die roten Früchtchen sind die richtigen Scharfmacher in der kühlen Herbstzeit und schön zu einem Strauss zusammengebunden.

[Bundweise erhältlich!](#)