

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

MARKTNEWS

Woche 48/2023

Marktfrisch erhältlich



Tacle-Frucht aus Italien ; Echte Mandarinen aus Italien ;
Yuzu aus Korsika ; Schwarzkohl aus Italien ; Wurzelspinat aus Italien ;
Kumquats aus Italien ;

Aktuelles aus der Region



Kalettes ; Trevisano ; Nüsslisalat ;

Saisonende



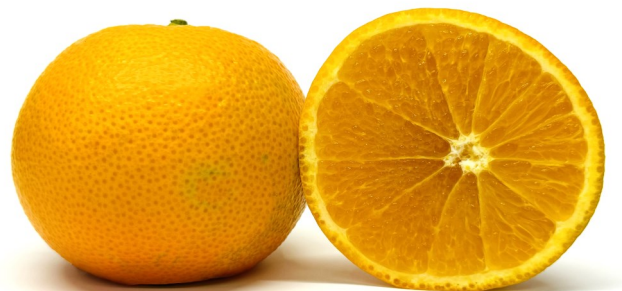
Sultan-Trauben ; Schweizer Mini-Kiwi ;
Schwierig: Erdbeeren aus Holland (teuer!)

TACLE-FRUCHT - ZWEI IN EINEM

Die Tacle-Frucht ist eine Kreuzung aus Tarocco-Orange und Clementine. Diese saftigen Früchte haben ein ausgezeichnetes Verhältnis zwischen Süss und Sauer.

Einzigster Nachteil: Wenn die Schale entfernt ist, bleibt gelegentlich auf der Frucht eine ausgeprägte weisse Haut zurück. Diese sollten Sie so weit wie möglich entfernen, sonst bleibt ein bitterer Nachgeschmack!

Kiste à 6 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!)

YUZU - UNBEKANNTER DUFT FÜR DIE SINNE

Vermutlich die Wenigsten haben schon mal eine frische Yuzu-Frucht verarbeitet. Wenn Sie über das nötige Kleingeld verfügen, geben wir Ihnen nun die Gelegenheit, diese Spezialität Ihr Eigen zu nennen!

Yuzu hat ein sehr intensives, komplexes Aroma. Ihre Säure ist ausgeprägt und hat gleichzeitig eine leichte Bitternote. Im Gegensatz zu den anderen Zitrusfrüchten enthält sie nur wenig Saft und sehr viele Kerne. Verwendet wird oftmals die dicke Schale zum Abschmecken und Verzieren verschiedener Speisen.

Im Ursprungsland Japan ist die Yuzu übrigens auch Teil einer alten Tradition in den Nächten der Wintersonnenwende – genannt Touji. Zu Touji ist es Brauch, an kalten Winterabenden ein heisses Bad zu nehmen, in dem ganze und aufgeschnittene Yuzu dem Wasser beigefügt werden. Es soll dem geistigen und körperlichen Wohlbefinden dienen.

Schale à 2 Stück (Keinen Anbruch möglich!)



KOHLGEMÜSE - MIT VIELEN NAMEN

Palm- oder Schwarzkohl sieht aus wie Federkohl, einfach glatter und etwas dunkler. Die dunkelgrünen Blätter spriessen oberhalb eines langen Stiels palmförmig aus. Auch bekannt ist er als italienischer oder toskanischer Kohl oder als Schwarzkohl, Negro Romano oder Cavolo Nero.

Schon die Römer sollen dieses Kohlgemüse angebaut und verwendet haben. So wird er auch heute in Italien noch gerne für Eintopfgerichte verwendet, wo er auch aktuell importiert wird.

Kiste à 5 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!)

