

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

MARKTNEWS

Woche 48/2024

Marktfrisch erhältlich



Tomaten „Antociano“ aus Spanien ; Zimtkartoffeln aus Frankreich ;
Oca du Pérou aus Frankreich ; Orangen Santi aus Italien ;
Grenobler Baumnüsse aus Frankreich ;

Aktuelles aus der Region



Sous-vide Raclettekartoffeln ; Wintersalate ;

Saisonende



Apfel Elstar ;

Problematisch: Brunnenkresse (keine Verfügbarkeit!);

TOMATEN - MIT VIEL ANTHOCYAN-POWER

Die Antociano ist eine spezielle Fleischtomate mit vielen Fruchtkammern. Die Schale präsentiert sich mit den Farbtönen blau, purpurrot und rosa besonders geheimnisvoll, was auf eine hohe Konzentration an Anthocyanen zurückzuführen ist. Zudem ist sie saftig mit einem fruchtigen Geschmack.

Im Vergleich zur 08/15-Tomate unterscheidet sich die Antociano dadurch, dass sie deutlich mehr Vitamin B6 und C enthält. Zudem ist sie reich an vielen Antioxidantien.



Kiste à 5 Kilo (kein Anbruch möglich!)



TUBERCULE DE CAPUCINE - ZIMTKARTOFFELN

Die Tubercule de Capucine ist ein äusserst interessantes Gemüse mit verblüffendem Geschmackserlebnis. Die Rede ist von der Zimt-Kartoffel. Sie ist jedoch kein Mitglied der Kartoffelfamilie. Vielmehr ist sie die unter der Erde wachsende Frucht der „Knolligen Kapuzinerkresse“ und gehört botanisch zur Familie der Kapuzinerkresse-Gewächse. Per sofort aus Frankreich erhältlich!

Kiste à 3 Kilo (Anbruch möglich!)

OCA DU PÉROU - DER KNOLLIGE SAUERKLEE

Wie die Zimtkartoffel kommt auch Oca du Pérou ursprünglich aus Südamerika. Die Haut dieser Knolle hat meist eine gelbliche bis rotbraune Färbung, das Fleisch ist von mehligem Konsistenz. In Europa wurde die Sauerkleeknolle im 19. Jahrhundert eingeführt, hat sich aber nicht etablieren können.

Wir wagen einen neuen Versuch mit Ware aus Frankreich.

Kiste à 3 Kilo (Anbruch möglich!)



SANTI-ORANGEN - EXQUISIT

Die Plantagen der Newhall-Orange befinden sich in Süditalien, wo sie vollkommen natürlich ohne Pflanzenschutzmittel und Dünger unter der Marke „Santi“ gedeihen.

Die Früchte zeichnen sich durch ihren besonders hohen Saftanteil, einen überdurchschnittlichen Zuckergehalt und ihr intensives Aroma aus.

Die grossen, matten Orangen werden für eine höhere Ästhetik mit Stielansatz und Blättern geerntet und verarbeitet – alles ohne die Zugabe von Konservierungsmitteln.

Kiste à 10 Kilo (Anbruch möglich!)



BAUMNÜSSE - 1A QUALITÄT

Auch hier gehen wir in punkto Qualität keine Kompromisse ein. Wir liefern Ihnen per sofort neuerntige Baumnüsse "Grenoble" in der Kalibrierung 34+.

Noch etwas informatives dazu: Die Noix de Grenoble ist die erste Baumnuss (Walnuss) der Welt, die eine kontrollierte Herkunftsbezeichnung bekommen hat. Seit 1938 sind Herkunft und Qualität der Noix de Grenoble durch das Schutzsiegel AOC (kontrollierte Herkunftsbezeichnung) geschützt.

Sack à 5 Kilo oder im Beutel (30+) à 500g



RACLETTE-KARTOFFELN - BEREITS VORGEKOCHT

Wenn es kälter wird, steigt in der Schweiz die Lust nach einem Raclette, Fondue oder einem urchigen „Gschwelti“!

Eine Beilage ist dabei besonders beliebt: „Härdöpfel“.

Das Waschen und Kochen der Raclette-Kartoffeln ist jetzt nicht besonders anspruchsvoll, benötigt jedoch wieder einiges an Zeit. Zeit, welche uns immer mehr fehlt oder für etwas Anderes in Anspruch genommen wird.

Mit gewaschenen, sous-vide gekochten Raclette-Kartoffeln von der Familie Brunner in Bassersdorf, haben wir einen spannenden Artikel an Lager genommen, welcher erst noch relativ kostengünstig bei uns zu erwerben ist.

Selbstverständlich eignet sich dieser Artikel auch für Bratkartoffeln ausgezeichnet. Mit etwas Butter oder Olivenöl, Rosmarin und Salz in der Pfanne geschwenkt, haben Sie eine feine Stärkebeilage auf dem Teller. Mehr braucht es nicht!

Sack à 2.5 Kilo

