

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

MARKTNEWS

Woche 49/2024

Marktfrisch erhältlich



Cedri-Zitronen aus Italien ; Mangostan aus Thailand ; Kiwano aus Frankreich ; Barba di Frate aus Italien (wieder erhältlich) ; Süsse Zwiebeln aus Frankreich ; BIO Berberitzen aus dem Iran ; Frische Erbsen aus Italien ;

Aktuelles aus der Region



Saisonal abgestimmter Fruchtsalat und Mischsalat von Eisberg Dällikon ; Handgeflochtene Zwiebelzöpfe ;

Saisonende



Feigen grün aus Italien ; Lavallée Trauben ; Satsumas ;

Problematisch: Brunnenkresse (weiterhin keine Verfügbarkeit!) ; Salanova ;

CEDRI-ZITRONE - DICKE HAUT, SANFTER KERN

Ursprünglich aus Asien stammend, hat die Cedri-Zitrone eine jahrhundertealte Tradition in Sizilien. Die grosse Schwester der Zitrone wird dank ihrer dicken, festen Schale und dem prallen, fruchtig-herben Fruchtfleisch gern zu Likören, Konfitüren und Zitronat verarbeitet oder auch ganz einfach roh gegessen.

Probieren Sie doch einfach mal ein Carpaccio aus hauchdünn aufgeschnittenen Cedri mit gebratenen Garnelen, Rucola und Radicchio (Verona, Rosso, Trevisano, Tardivo etc.). Dazu ein guter Schuss Olivenöl – che buono!

Kiste à ca. 6 Kilo (Anbruch möglich!)





KIWANO - AKTUELL AUS FRANKREICH

Diese Frucht gehört zur Familie der Melonen und der Gurken!

Sie kommt ursprünglich aus Süd- und Zentralafrika. Die Frucht ist oval und hat eine harte, orange Schale mit kleinen Hörnchen. Das Fruchtfleisch ist grün und geleeartig, mit essbaren Kernen.

Der Geschmack der Kiwano ist eine Mischung aus Banane, Melone, Gurke und Limette. Obwohl der Name das Gegenteil vermuten lässt, ist die Kiwano nicht mit der Kiwi verwandt.

Kiste à 8 Stück (Anbruch möglich!)

MANGOSTAN - SUPERFOOD MIT ANTI-AGING

Obwohl ihr Name es nahelegt, ist die Mangostan nicht mit der Mango verwandt, sondern ähnelt eher der Litschi oder der Rambutan. Menschen in Südostasien essen diese Frucht traditionell gegen Entzündungen, als Abführmittel sowie zur Fiebersenkung.

Im Westen gilt sie inzwischen als Superfood mit Anti-Aging-Potential. Der Geschmack vom Fruchtfleisch ist schwierig zu schildern. Ein exotisches, mildes, leicht säurebetontes Aroma, was dezent an Aprikose, Pfirsich und Ananas erinnert, trifft es wohl am ehesten.

Vorsicht: Mangostan hinterlässt auf der Kleidung schwer entfernbare Flecken!

Kiste à 2 Kilo (Anbruch möglich!)



FRUCHTSALAT & MISCHSALAT - SAISONAL ABGESTIMMT

Der Winter ist da und mit ihm auch der Fruchtsalat und der Mischsalat von der Firma Eisberg AG, welcher saisonal abgestimmt wurde. Damit Sie bestmöglich profitieren können, haben wir diese Artikel gleich im Monat Dezember in Aktion genommen.

Zusammensetzung Fruchtsalat „Winter“:

Äpfel rot ungeschält, Ananas, Kiwi, Orangen, Grapefruit rot, Pflaumen, Trauben blau und Datteln ohne Stein (In 1 Kilo und 5 Kilo Schalen erhältlich)

Zusammensetzung Wintersalat (Küchenfertig):

Zuckerhut, Frisée, Rosso, Nüsslisalat, Carotten und Pfälzer gelb (Beutel à 500g)

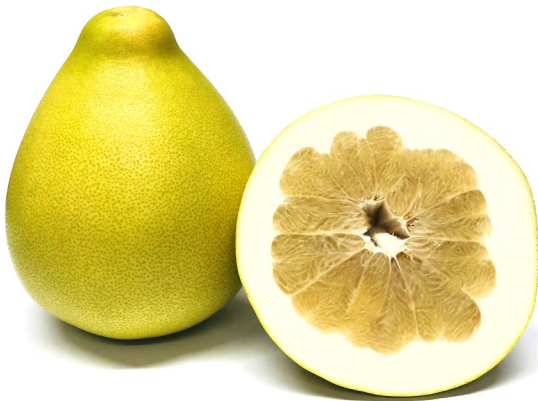


OIGNON DOUX - SÜSSE ZWIEBELN

Diese hellgelben, fast weissen Zwiebeln gewinnen immer mehr Freunde und das nicht ohne Grund. Oignon doux, auch süsse Zwiebeln genannt, haben einen milderen und süsseren Geschmack als herkömmliche Zwiebeln. Darum mögen sie Kinder besonders.

Hervorragend zum Karamellisieren oder als Beilage zu Salaten. Sie enthalten nicht so viel Pyrotraubenzucker wie die gewöhnliche Zwiebel. Ihr Vorteil: Sie sind nicht mehr zu Tränen gerührt.

Kiste à 10 Kilo (Anbruch möglich!)



HONEY-POMELO - DIE GROSSE ZITRUSFRUCHT

Die weisse Honey-Pomelo ist birnenförmig und mit einem Durchmesser von 15-25 Zentimeter eine der grössten Zitrusfrucht überhaupt. Aktuell wird sie aus China in die Schweiz importiert.

Die Pomelo hat kaum Kalorien und einen hohen Vitamin C-Anteil. Positiv ist auch der hohe Gehalt des Bitterstoffs Limonin, der die Darmtätigkeit anregt.

Kiste à 10 Stück (Anbruch möglich!)

BIO BERBERITZEN - DIE UNBEKANNTEN BEEREN

Die echte Berberitze wird nicht ohne Grund auch Sauerdorn oder Essigbeere genannt, denn die dunkelroten, vitaminreichen Beeren des dornigen Strauches sind ziemlich sauer. In Frankreich macht man aus den frischen Beeren Konfitüren, bei uns findet man sie getrocknet im Müesli. Wie mit vielen anderen süss-säuerlichen Trockenfrüchten wird mit ihnen in orientalischen Ländern des Nahen Ostens und im Kaukasus gekocht. In Westeuropa nutzte man die Berberitzen im Mittelalter in Konfitüren, Sirups und Weinen. Dass man Fleisch mit Berberitzen würzen könnte, musste erst ein englischer Botaniker den Europäern vorschlagen.

Getrocknete, zerstoßene oder gehackte Beeren über Salat streuen oder zum Säuern und Garnieren in Füllungen, Eintöpfe und an Fleischsaucengerichte geben. Hier ist es ratsam, die getrockneten Berberitzen Beeren nur über kurze Zeit mitzukochen, sodass das „Bitterwerden“ ausgeschlossen werden kann. Die eingeweichten und in Butter gebratenen Beeren passen ebenso zu Reis und Pilaws. In Essig eingelegte Berberitzen bekommen ein herbes Aroma und passen so als Pickles zu Fisch und Fleisch.

Schale à 50g

