

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

MARKTNEWS

Woche 50/2024

Marktfrisch erhältlich



Grapefruit aus Spanien und Israel ; Tacle-Frucht aus Italien ;
Gespickte Feigen aus Italien ; Mehlfеigen aus Spanien ; Bitterorangen aus Italien ;
Broccolo Fiolaro aus Italien ; Erbsen aus Italien ;

Aktuelles aus der Region



Nüsslisalat ; Saisonal abgestimmter Fruchtsalat und Mischsalat ;

Saisonende



Mini Bund- Randen

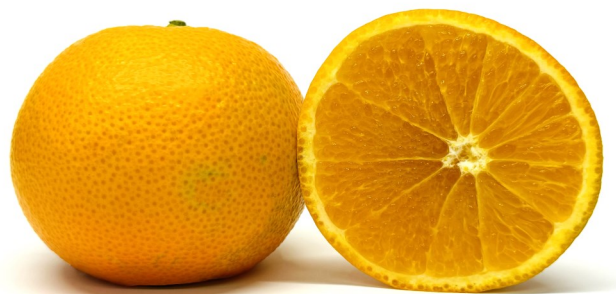
Problematisch: Rucola rot ; Brombeeren ; Steinpilze ;

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.

Einziges 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!)





GESPICKTE FEIGEN - MIT FEINEN GEWÜRZEN

Die Sizilianer sind nicht nur Feinschmecker sondern auch erfinderisch, wenn es allgemein ums Essen geht. So werden beispielsweise auserwählte Feigen an der Sonne getrocknet, mit Mandeln gespickt und mit Fenchelsamen, Zimtstangen-Splitter und einem Lorbeerblatt zusätzlich veredelt.

Ein sensationelles Produkt, welches Sie in vorweihnachtliche Stimmung bringen dürfte!

Kiste 5 x 500g (Anbruch möglich!)

GETROCKNETE FEIGEN - AUS VALLE DEL JERTE

Jetzt wieder erhältlich – getrocknete Feigen aus dem Valle del Jerte, einem Tal im Südwesten Spaniens.

Die an Portugal angrenzende Bergregion ist sehr wasserreich und fruchtbar, sodass neben den Feigen auch die beliebten Kirschen angebaut werden. Der süsse Geschmack und die saftige Konsistenz der Feigen lassen sich auf die perfekten klimatischen Bedingungen und das schonende Ernteverfahren zurückführen.

Die Feigen werden bis zur Vollreife am Baum gelassen und dann an der spanischen Sonne getrocknet. So entsteht das besondere Aroma der Frucht. Verpackt ohne Konservierungsstoffe und nur mit allergikerfreundlichem Reismehl bestäubt für die Haltbarkeit.

Kiste 12 x 500g (Anbruch möglich!)



BROCCOLO - FIOVARO DI CREAZZO

Der grosse Kopf, der auf den ersten Blick mit dem Puntarelle (ebenfalls ein fantastisches Wintergemüse) verwechselt werden könnte, wächst auf den Feldern rund um Vicenza. Es handelt sich hierbei um eine Seltenheit, für die selbst berühmte Sterneköche nach Vicenza bzw. in die Gemeinde Creazzo reisen.

Seine zarten Triebe schmecken eher süsslich als kohlig und sind doch ausserordentlich würzig. Ausserdem werden dem begehrten Kohl zahlreiche gesundheitsfördernde Eigenschaften nachgesagt.

Ein toller Artikel und jetzt bei uns erhältlich.

Gitter à 6 Kilo (Anbruch möglich!)

BITTER-ORANGEN - JETZT AKTUELL

Die Bitterorange ist eine Mischung aus Pampelmuse und Mandarine. In der lateinischen Sprache wird die Bitterorange als „Citrus aurantifolia“ bezeichnet.

Die unkalibrierten Früchte haben einen aromatischen, bitteren Geschmack. Daher nimmt man die Bitterorangen nicht unbedingt zum Verzehr, sondern braucht sie vielmehr um Speisen damit zu aromatisieren.

Kiste ca. 10 Kilo (Anbruch möglich!)



GRAPEFRUITS - IN ROT ODER WEISS

Ob weiss- oder rotfleischig - eines haben alle Grapefruitsorten gemeinsam: Sie sind gesund, gehen aber leider in der Gastronomie gerne vergessen. Weshalb, ist uns ein Rätsel! Denn 100 Gramm von der „Königin der Zitrusfrüchte“ decken den Tagesbedarf an Vitamin C zu 60 Prozent.

Übrigens: Auch am Geschmack kann es nicht liegen, denn beide sind aktuell echt lecker.

Karton à je 15 Kilo (Anbruch möglich!)