

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

MARKTNEWS

Woche 51/2024

Marktfrisch erhältlich



Litschi aus Madagaskar ; Zitronen mit Blatt aus der Amalfi-Region ;
Caracara-Orangen aus Spanien ; Schokoladen-Orangen aus Spanien ;
Morcheln aus China ; Fave-Bohnen aus Italien ;

Aktuelles aus der Region



Nüsslisalat ;

Saisonende



Ingwer aus der Schweiz ; Mandarinenkürbis ; Spaghettikürbis ;

Problematisch: Steinpilze

LITSCHI - AUS MADAGASKAR

Klein, aber oho – das stimmt bei der Litschi unbedingt, wenn es um den Vitamingehalt geht: In 100 Gramm stecken immerhin rund 40 Milligramm Vitamin C.

Gesehen haben wir Litschis alle schon mal. Aber gerade um die Weihnachtszeit sind diese Minifrüchte aus Madagaskar in Europa heiss begehrt. Mit ihrer dunkelrosafarbenen bis hellroten, noppigen Schale sieht die Litschi eher lustig als lecker aus. Doch der Eindruck täuscht gewaltig! Denn bei einer frischen Litschi verbirgt sich unter der dünnen und leicht ablösbaren Schale schneeweisses, milchig aussehendes Fruchtfleisch, das betörend nach Rosen duftet und wunderbar süss schmeckt. Der darin verborgene Kern sieht aus wie eine kleine Kastanie, ist jedoch nicht essbar.

Kiste à 2 Kilo (Anbruch möglich!)





ZITRONEN - AUS DER REGION AMALFI

Die süditalienische Amalfi-Küste ist bekannt für die vermutlich besten Zitronen der Welt. Zwischen dem Meer und den Bergen wachsen sie seit hunderten von Jahren auf speziell angelegten Terrassen.

Genau aus dieser Region haben wir nun diese Zitrusfrucht im Sortiment. Nicht ganz das Original, aber genau so saftig-frisch mit authentischen Aromen und ätherischen Ölen. Die Grundlage für die Herstellung des geheimnisvollen Limoncello!

Kiste à 4.5 Kilo (Anbruch möglich!)

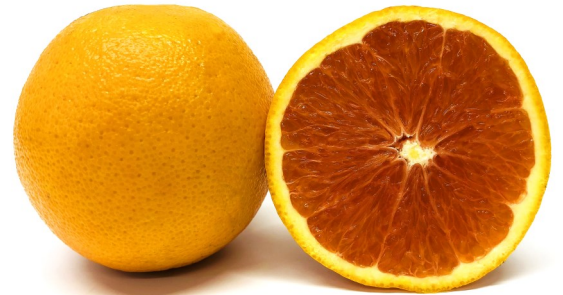
CARACARA – DIE FAKE-BLUTORANGE

Bei Blutorangen handelt es sich eben noch um eine absolute Hochwinter-Saisonfrucht. Durch Temperaturunterschiede (Kälteschock) zwischen Tag und Nacht entwickelt sich die intensive Farbe (Anthocyan) und das charakteristische, beerige Aroma der Blutorangen. Da es aktuell immer noch zu warm ist, haben Moro und Tarocco-Blutorangen noch nicht die „blutige“ Farbe bekommen.

Aber - mit der „Caracara“ haben wir per sofort eine Art Fake-Blutorange im Sortiment. Die einzigartige Orangensorte sieht von der Schalen her aus wie eine normale Navel-Orange, ist aber von schönem rosafarbigem Fruchtfleisch geprägt. Geschmacklich ausgezeichnet mit wenig Säure.

Muss man unbedingt mal probiert haben!
Kultiviert werden diese Früchte in Spanien.

Kiste à 8 kg (Anbruch möglich!)



SCHOKO-ORANGEN - JETZT ERHÄLTlich

Recherchen zufolge wurden die ersten Schokoladen-Orangen vor über 10 Jahren in Spanien an einem Navel-Orangenbaum gesichtet. Einem Bauer ist die ungewöhnliche, braune Schale sofort aufgefallen und war vom süßen Geschmack so angetan, dass er mit der Züchtung dieser Orangen begonnen hat.

Unser Urteil: Muss man unbedingt probiert- und vor allem gesehen haben.

Kiste ca. 9 Kilo (Anbruch möglich!)



MORCHELN - TOP QUALITÄT AUS CHINA

Morcheln werden seit wenigen Jahren in China im grossen Stil gezüchtet und das treibt den Türken so richtig den Angstschweiss auf die Stirn. Warum? Alles Erstes auf dem Markt, viel günstiger, einwandfreie Qualität und hervorragende Untersuchungsergebnisse in den Laboratorien. Das imponiert so sehr, dass über die Nachteile kaum gesprochen wird. So müssen beispielsweise die Beete nach der Ernte, wegen dem extrem hohen Nährstoffverlust, zwei bis drei Jahre brach liegen. Erst dann können wieder erfolgreich neue Morcheln kultiviert werden.

Die Chinesen sind früh dran:

Richtig los geht es in der Regel Anfang März mit dem Original aus der Türkei, welche noch naturgegeben und wildwachsend, liebevoll in der freien Natur eingesammelt werden. Die Kaufentscheidung liegt wie immer bei Ihnen!

Kiste à 1 Kilo (kein Anbruch möglich!)

