

Geschätzte Kunden

Aktionen:

Zucchetti	(ESP)	2.45	CHF/Kg
Auberginen	(ESP)	2.40	CHF/Kg

Info:

Der Kardy ist im Moment sehr knapp, Peperoni ziehen preislich leicht an, dafür gibt's wieder mehr Vene Kresse auf dem Markt. Willkommen in der KW 6.

Die Situation bei den Salaten, sowie auch beim Fruchtgemüse, sind bis auf eine Ausnahme der Peperoni, sehr stabil. Es deutet sich so langsam eine leichte Preissenkung an.

Die grünen Spargeln, welche wir seit ein paar Tagen aus Mexico bekommen, sind nicht nur günstiger, sondern auch qualitativ besser als die aus Peru.

Saisonanfang/Ende:

- Vene Cress (NL) Verfügbar
- Manda(red) (IT) NEU
- Pflaumen Gelb (RSA) NEU
- Radieschen Violett (IT) NEU
- Orangen Navel Chocolat (IT) NEU
- Roter Chinakohl (CH) Ende
- Kardy (IT) schwierig



Aktionen, Gemüse, Salate und Früchte:



Zucchetti aus dem sonnigen Spanien, wohl eines der bekanntesten Fruchtgemüse rund ums Mittelmeer. Ob roh oder gegart, gefüllt oder nicht, Es ist für jeden Geschmack was dabei. Für nur 2.45 CHF/Kg. Können Sie die Zucchetti bei uns bestellen.



Schwarze Auberginen aus Spanien, Sie ist ebenso vielfältig einsetzbar wie die Zucchetti, und gibt farblich in fast jeder Gemüsepfanne den Kick fürs Auge. Für 2.40CHF/Kg kann sie bei uns bestellt werden.



Die Mandared ist etwas grösser als Clementinen oder Mandarinen. Sie reift erst sehr spät und damit erst nach den meisten Clementinensorten. Das Fruchtfleisch ist dunkelorange (rote Pigmente sind eingelagert) und kernlos. Die Schale ist dünn und lässt sich leicht vom Fruchtfleisch lösen. Wir haben ein paar Kisten an Lager genommen, damit sich unsere mutige Gastronomiekundschaft austoben kann.



Radiesli Violett aus Italien, dank des milderen Klimas, sind sie bei uns verfügbar. Sobald die Saison in der Schweiz losgeht, ist es uns ein Vergnügen, sie mit allen Farben versorgen zu dürfen.



Die gelben Pflaumen aus Südafrika ist vor allem eins; sehr teuer. Für die den Saisonstart in Europa nicht erwarten können, haben wir auch eine kleine Notlösung parat.



Navel Chocolat, eine der wohl süssesten Launen der Natur der Neuzeit. Sie wurde per Zufall in Spanien zwischen ihren Orangen Kollegen entdeckt. Nach einer eingehenden Untersuchung, beschloss man diese Anomalie zu kultivieren und so die säurearme und sehr süsse Orange zu züchten. Sie ist länger haltbar, und der Markt zeigt mehr und mehr Interesse an der Frucht. Auch hier haben wir ein paar Kisten an Lager genommen, für die Neugierigen unter unseren Kunden.