

Früchte & Gemüse

Frische-Info

Info vom Mittwoch, 01. Dezember 2021

Saisonstart / Aktuell

- Wurzelspinat, Italien
- Mandarinen Paterno, Italien
- Halbblutorangen Tarocco, Italien
- Äpfel Pink Lady, CH

Saisonende / Abtausch

- Salanova assortiert, CH
- Mandarinen Satsumas

Sortimentsangebot

Knapp

Eisberg, Gurken, Zucchetti, Lauch grün, Baked Potatoes, Trauben

Gross

Clementinen, Erdnüsse

Salate

Nüssler

Die Saison läuft auf Hochtouren. Wir führen verschiedene Verarbeitungsarten im Angebot. Nüssler gestellt, bis 8 cm lang, IFCO 1kg. Im Beutel ungewaschen 250g. Nüssler klein bis 4 cm, im IFCO 1kg. Tellerfertig (gewaschen) im Beutel 500g und 100g.

Eichblatt, Kopfsalat, Batavia und Lollo

Diese vier wichtigen Sorten werden teilweise noch in der Schweiz geerntet. Grössere Mengen kommen aus Frankreich.

Eisberg

Die Nachfrage an Eisberg ist ungebrochen hoch. Die Mengen sind knapp.

Schnittsalat offen, Rucola, Castelfranco, Trevisano

Alles typische Artikel, welche im Winter aus Italien importiert werden.

Brüsseler

Die Produzenten in der Schweiz können die Nachfrage auf dem Markt nicht decken. Wir müssen zusätzlich Chicorée aus Belgien importieren.

Gemüse

Spinat frisch

Wir starten mit Wurzelspinat frisch aus Italien. Dieser Artikel ist bei unserer italienischen Kundschaft sehr beliebt. Auch der normale Blattspinat stammt aus dem südlichen Nachbarland. Der feine und zarte Salat-Spinat hingegen kommt noch weiterhin aus der Schweiz.

Kabis, Randen und Sellerie

Die Lagerbestände sind historisch tief. Es wird schon sehr bald grosse Importmengen geben.

Lauch grün

Lauch grün ist eines der typischen Wintergemüse, aber wegen der Witterung auch nur in kleinen Mengen verfügbar.

Tomaten

Das Tomaten-Sortiment umfasst auch im Winter sehr viele Artikel, Grössen und Farben. Bei den Spezialitäten wie Fleischtomaten oder Cherry-Sorten achten wir primär auf die Farbe, die Qualität und den Geschmack. Andere Händler zielen nur auf einen günstigen Preis (z.B. Fleischtomaten aus Marokko ggü. unserer Ware aus Belgien).

Früchte & Gemüse

Frische-Info

Gurken aus Spanien

Normalerweise wird in Spanien jede einzelne Gurke foliert. Wir verzichten auf das Plastik und leisten so einen positiven Beitrag zur Nachhaltigkeit.

Kartoffeln

Die Lagerbestände sind gering. Grosse Knollen / Baked Potatoes fehlen, was zu höheren Preisen führt.

Früchte

Clementinen

Jetzt ist Hochsaison für Clementinen. Die Sorte Clemenules ist gut schälbar und hat praktisch nie Kerne. Als Spezialauslese offerieren wir die Filosofo Clementinen.

Mandarinen

Die Saison der Sorte Satsumas geht zu Ende. Ab nächster Woche bieten wir die Paterno an. Paterno ist eine sehr alte, geschmacklich hervorragende Sorte mit viel Kernen.

Orangen

Neben der klassischen Blondorangen kommen bereits Tarocco auf den Markt. Wie jedes Jahr, fehlt anfangs Saison die rötliche Ausfärbung, da die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht noch zu gering sind. Es braucht mehr als 10 Grad Unterschied, damit die Anthocyane aktiv werden. Richtig ausgefärbt, sind Tarocco und Moro erst im Januar. Mit den Moro starten wir erst vor Weihnachten.

Kiwi

Wir kaufen jetzt die Kiwi in Italien ein und verzichten so auf Früchte aus Neuseeland.

Trauben

Die Saison ist mehr oder weniger vorüber. Aktuell kommen die Trauben mehrheitlich aus Spanien, kernlose aus Brasilien.

Äpfel und Birnen

Das Sortiment mit Schweizer Kernobst ist momentan sehr breit und tief. Aber auch beim Kernobst sind die Lager weniger gefüllt als in normalen Jahren. Es wird also früher als sonst Import Birnen und Äpfel geben.

Pilze

Eierschwämme und Steinpilze

Weiterhin nur sehr wenig Ware zu hohen Preisen.

Schweizer Champignons und Edelpilze

Hier können wir ein tolles Angebot mit vielen frischen Pilzen aus tagesfrischer Ernte anbieten.

Transgourmet Natura Bio-Angebote

Wählen Sie weiterhin je nach Saison aus unserem naturbelassenen, knackigen Strauss jene Vitaminspender aus, die Sie für Ihr Bio- Menü benötigen. Unser Sortiment wird laufend mit frischen Bio-Produkten ergänzt. Informieren Sie sich über unsere Website auf dem wöchentlich aktualisierten «Bestellformular Bio» oder fragen Sie unsere Mitarbeitenden im Markt.