

MARKTBERICHT

Für die Kalenderwoche 51/2018

Stangensellerie



Die Wildform vom Stangensellerie ist weltweit verbreitet. Aus Züchtungen in Frankreich und Italien ist die uns bekannte Form entstanden. Die Verfügbarkeit vom inländischen Stangensellerie neigt sich dem Ende zu. Im Laufe dieser Woche wird der Import geöffnet, und wir stellen auf schöne Ware aus Italien und Spanien um.

Chicorée



Die heute betriebene Chicorée-Treiberei verdanken wir einer zufälligen Begebenheit. Nach einer reichen Ernte von Zichorienwurzeln im Jahre 1870 schlugen Belgische Bauern die Wurzeln in Gewächshäusern ein. In den folgenden Wintermonaten trieben kräftige Knospen aus und blieben infolge des Lichtmangels bleich und zart. Auf dem Markt werden grosse Mengen aus Holland und der Schweiz angeboten.

Salanova-Salat



Salanova ist in vielen Formen und Farben erhältlich. Die Besonderheit des Salanova ist, dass die Blätter an einem Punkt zum Blattansatz zusammenlaufen. Nur ein Schnitt genügt und dieser Salat zerfällt in eine Vielzahl gleichgrosser und mundgerechter Blätter. Da die inländische Saison beendet ist, werden schöne mittelgrosse Salanova aus Italien angeboten.

Kaktusfeigen



Kaktusfeigen sind die Früchte des Feigenkaktus. Ursprünglich war der Kaktus in Mexiko und den Tropen Amerikas beheimatet. Mittlerweile ist er auch in Südafrika, Australien und dem Mittelmeerraum verbreitet. Die Früchte eignen sich zum Frischverzehr, für Obstsalat und in Kombination zu Fleisch, Geflügel und Fisch. Aus Italien wird dieser Exot angeboten.

Marroni/Edelkastanie



Die Saison der Marroni/Edelkastanie ist zu Ende. Die Qualität sowie die Verfügbarkeit waren dieses Jahr gut. Es werden noch Früchte angeboten, dies ist jedoch gelagerte Ware und entspricht nicht unseren Ansprüchen.

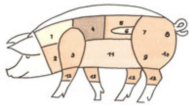
s c h w a r z
Primeurs en gros
Perlino Comestibles



Sortimentsergänzung mit Pastinella

Gefüllte Pasta ist traditionell die Kernkompetenz von Pastinella. Seit 30 Jahren produzieren sie diese Königsdisziplin der Teigwaren zu 100% in Oberentfelden. Ihre Pasta wird mit besten Rohstoffen, ohne Zugabe von Zusatzstoffen und mit viel Liebe frisch hergestellt. Ab sofort haben wir das gesamte Pasta-Sortiment verfügbar. Die Produkte überzeugen in Geschmack und Qualität.

Fleisch



Der inländische Kalbfleischpreis sinkt weiter. Da es genügend Ware hat, gibt es eine Anpassung von 0.30 CHF pro Kilogramm Schlachtgewicht. Beim Schweizer Rind- und Schweinefleisch verändert sich nichts. Das importiert Rind- und Lammfleisch bleibt ebenfalls auf dem Vorwochenstand. Dies kann sich speziell beim Rind jedoch in den nächsten Tagen verändern.

Fisch



Trotz des Wintereinbruchs im Norden sind die Fische ausreichend verfügbar. Bei den Plattfischen haben wir saisonbedingt einen Preisanstieg. In der Weihnachts- und Neujahrswoche sind die Ankünfte von frischen Fischen und Krustentieren eingeschränkt. Aus diesem Grund sollten die Bestellungen frühzeitig platziert werden.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Angehörigen besinnliche Weihnachten

und einen guten Rutsch ins Neue Jahr. Wir freuen uns, Sie ab dem 7. Januar wieder mit marktaktuellen Informationen zu bedienen.

Vielen Dank für Ihr Interesse und die angenehme Zusammenarbeit.

Ihr Max Schwarz-Team



Ihre Bestellung nehmen wir gerne wie folgt entgegen:

Telefonisch unter: +41 56 297 87 87
Per Fax an: +41 56 297 87 02
Per Mail an: primeurs@schwarz.ch

Vielen Dank für Ihren Auftrag.

Thomas Locher mit seinem Primeurs en gros-Team

s c h w a r z
Primeurs en gros
Perlini Comestibles