



Gunterswiler

Aktionen & Marktinformationen für KW 03 (12.01.2024)

Wochenaktion

Samstag, 13.01.2024 – Freitag, 19.01.2024

Fenchel

Aus Italien

per Kilo

BE: Gitter à 5 Kilo

2.90 Fr.*

Champignons Weiss

Aus der Schweiz



per Kilo

BE: Karton à 1 Kilo

8.50 Fr.*

Tarocco Orangen Grösse 4

Aus Italien

per Kilo

BE: Karton à ca. 10 Kilo

2.85 Fr.*

Rösti Croquetten

Tiefgekühlt

per Kilo

BE: Karton à 2x2.5 Kilo

6.15 Fr.*

Blattspinat in Würfel

Tiefgekühlt

per Kilo

BE: Karton à 2x2.5 Kilo

3.95 Fr.*

Brunoise assortiert

Tiefgekühlt

per Stück

BE: Karton à 48x83 Stück

5.55 Fr.*

*BE Preis bei ganzer Bestelleinheit

Welcome back und es guets neus...

Nach einem Unterbruch ist unser Marktbericht wieder zurück auf der Showbühne und versorgt Dich wöchentlich mit allem Neuen und Spannenden aus unserer Halle sowie dem Zürcher Engrosmarkt. Schön, dass Du wieder mit an Bord bist. Das ganze Gunti-Team wünscht Dir einen wunderbaren Start ins 2024. Lets go...!

Barba di Frate

Starten wir mit unserem liebsten Salzwiesenkrauts aus Bella Italia, dem Mönchsbart. Diesen gibt es zurzeit in hervorragender Qualität auf dem Markt zu erstehen. Sein fleischiger Biss, das erdige Aroma und der spürbare Salzgehalt machen dieses Gemüse zu einem Star der Saison.

Carciofini

Die aktuellen Minustemperaturen lassen uns die Hände bei den nächtlichen Streifzügen durch die Markthalle noch etwas tiefer in die Jackentaschen vergraben. Kulinarisch schwärmen wir jedoch schon von den nächsten Frühlingsboten aus Italien. Die ersten Carciofini sind da! Die Baby Exemplare werden so klein geerntet, dass sie noch keinerlei Blütenansatz gebildet haben. Fast ohne Rüstaufwand lassen sie sich mit „Haut und (ohne) Haar“ verspeisen. Als Standard liefern wir Dir weiterhin unsere grossen Jumbo-Artischocken aus Spanien.



Bitterorangen

In den Familienstammbäumen diverser Zitrusfrüchte steht die Bitterorange, auch Pomeranze genannt, ganz weit oben. So ist sie beispielsweise ein Elternteil der Clementine. Die Bitterorange selbst ging vermutlich aus einer Kreuzung von Mandarine und Pampelmuse hervor. Familiengeschichten können auch in der Agrumenwelt kompliziert sein. Ohne das Orangeat der Pomeranze müsste Britannien auf ihre Marmelade verzichten, es gäbe keinen Curaçao und keinen Aranciata Amara. Viele, in der Parfumerie verwendete, zitronige Kopfnoten verdanken wir ebenfalls dieser herben Frucht. Die Dame trägt ihre Bitterkeit nicht nur im Namen und so ist sie keine Frucht für Anfänger und Warmduscher. Doch ohne sie wäre die Welt duft- und geschmackstechnisch ein weniger schöner Ort. Also ein Hoch auf die Bitterorange!

Fenchel

Den zartesten Fenchel erhalten wir aktuell aus Italien. Bombig-bauchige Exemplare ohne Fasern mit dem typischen Gout nach Anis, Dill und Kümmel. Mit diesen Gewächsen pflegt der Gemüsefenchel denn auch eine botanische Verwandtschaft. Die alten Griechen nannten ihn «Abspeckgemüse». So passt der Fenchel also wunderbar in Dein Januarmenu.

Clementinen Orri

Mit den Storys hinter dieser Sorte liesse sich ein Agententhiller schreiben... Auf ihre Orri sind die Israelis so dermassen stolz, dass sie das Orri-Überwachungs-Komitee (ORC) gegründet haben. Dieses überwacht die Lizenzvergabe dieser Mandarine und das auch sonst alles mit rechten Dingen zu und hergeht. Die Orri sind kernlos, zuckersüss und gehören mit zum Besten, was mandarinentechnisch auf dem Markt zu finden ist. Obwohl sie nicht zu den günstigsten Früchtchen ihrer Gattung gehören, liefern wir Euch diese Sorte als Standard. Wer den originären Mandarinen-Gout sucht, kommt um die Paternos mit ihren vielen Kernen aber nicht herum.

Aktuelles auf dem Markt: Barba di Frate, Rucola rot, Tomaten Adora, Bitterorangen, Blut- und Tarocco Orangen, Erdbeeren aus Spanien (1.-lagig), Clementinen Orri, Kefen, Carciofini, Pflaumen Gelb

Saisonende oder problematisch: Kerbelwurzeln, Broccolo Fiolaro, Birnen Louise, Nectacots, Satumas