



Gunterswiler

Aktionen & Marktinformationen für KW 12 (15.03.2024)

Wochenaktion

Samstag, 16.03.2024 – Freitag, 22.03.2024

Blumenkohl

Aus Spanien / Italien

per Kilo

BE: Gitter à ca. 9 Kilo

2.80 Fr.*

Nüsslisalat

Aus der Schweiz



per Kilo

BE: Ifco à 1 Kilo

16.00 Fr.*

Spargeln Grün

Aus Mexiko

per Bund

BE: Gitter à 6x1 Kilo

6.20 Fr.*

Involtini Pastrami

Frisch / Ceposa

per Schale

BE: Schale à 350gr

25.65 Fr.*

Vanille Glace / Favorito

Tiefgekühlt / Emmi

per Bidon

BE: Bidon à 4 Liter

19.10 Fr.*

Schokolade Glace / Favorito

Tiefgekühlt / Emmi

per Bidon

BE: Bidon à 4 Liter

19.70 Fr.*

*BE Preis bei ganzer Bestelleinheit

Grüne Ifco's

Zu Beginn starten wir mit einem freundlichen Reminder - Wir bitten Euch alle «alten» grünen IFCOs so schnell wie möglich zurückzugeben. Die grünen IFCOs können nur bis spätestens 31.03.2024 zurückgenommen und vergütet werden.

Auberginen aus der Schweiz

Die Gebrüder Meier verbauen in ihren Treibhäusern so ziemlich alles, was technisch machbar und ökologisch sinnvoll ist. Fossilfreies Heizen durch Abwärme, Ehrensache! Photovoltaik, logisch! Co2 für die Düngung, gefiltert aus der Umgebungsluft, auch das haben sie am Start. So können wir Dir bereits heute regionale Auberginen aus Hinwil anbieten. Auf expliziten Wunsch problemlos lieferbar.

Bundrübli aus Italien

Karotten kommen bei uns zu 99% aus regionalem Anbau. Doch im Winter / anfangs Frühling, erlauben wir uns die Sünde, neuerntige Rüebli aus Bella Italia anzubieten. Ein Biss genügt und Du wirst es uns nachsehen. Mehr Genuss und Zucker geht in keine Rübe.

Rucola aus der Schweiz

Heuer kommt der Rucola der Familie Käser früh zu uns in die Kühler. Da dieser jedoch preislich noch deutlich über der Importware aus Italien ist, liefern wir Euch diesen vorerst weiterhin als Standard. Wenn Du den hiesigen bevorzugst, bitte deutlich auf Deiner Bestellung erwähnen.

Schnittsalat Crispy Mix

Und da uns Doris und Thomas so sympathisch sind, bleiben wir doch gleich bei der Familie Käser: Diese starteten anfangs Woche mit ihrem eigens angebauten Crispy-Schnittsalat. Den Multiblatt-Kopfsalat der Salanova-Familie triffst Du in der Gastro immer häufiger an. Er bietet dir eine zwei- bis viermal so grosse Blattausbeute als rudimentärer Kopfsalat. Die Blätter sind dazu noch wunderbar kalibriert. Das klingt alles höchst technisch, macht bei der Verarbeitung aber Sinn, spart Zeit und sieht auf dem Teller schick aus. Nur kurz waschen und ab damit zu Deinen Gästen. Bitte bis 17:00 vorbestellen.



Bärlauch

Des einen Freud, des anderen Leid. Nun geht es mit dem «stinkigen» Frühlingsboten in die Vollen und wir können den geschmäcklerischen Knoblauchverwandten als günstige Kiloware anbieten. Ebenfalls erhältlich ist endlich auch das Bärlauch-Pesto vom Manufaktur-Meister Rolf Hunziker.

Radiesli farbig

Die typischen Senföle des Radieschens schützen die Pflanze vor natürlichen Fressfeinden. Da hat die Natur aber nicht mit uns gerechnet. Wir mögen die kleinen Dinger genau wegen ihrer prägnanten Schärfe. Diese lässt sich beim Anbau teilweise steuern. Ein von Kälte und Trockenheit gestresstes Radiesli kommt beleidigt scharf zu dir in die Küche. Aber zu einfach darf man es ihm auch nicht machen. Zu verwöhnte Pflanzen bringen nur fade Knollen hervor. Neben der roten Variante, sind nun die ersten rot-weissen Varianten aus der Schweiz erhältlich.



Aktuelles auf dem Markt: Radiesli rot-weiss, Eiszapfen CH, Lollo Rot CH, Kopfsalat Grün CH, diverse französische Tomaten, Auberginen CH, Löwenzahn, Rucola CH, Rhabarbern

Saisonende oder problematisch: Schwarzwurzeln TK, Brombeeren Qualität und Verfügbarkeit, Paterno, Moro Orangen