



Gunterswiler

Aktionen & Marktinformationen für KW 13 (22.03.2024)

Wochenaktion

Samstag, 23.03.2024 – Freitag, 29.03.2024

Broccoli

Aus Italien / Spanien

per Kilo

BE: Gitter à ca. 6 Kilo

3.10 Fr.*

Bärlauch

Aus der Schweiz



per Kilo

BE: Ifco à 1 Kilo

15.90 Fr.*

Vollrahm Prima

Aus der Schweiz



per Liter

BE: Karton à 12 x 1 Liter

5.70 Fr.*

Involtini Pastrami

Frisch / Ceposa

per Schale

BE: Schale à 350gr

25.65 Fr.*

Irish Cream Glace

Tiefgekühlt / iGelati

per Bidon

BE: Bidon à 2 Liter

18.80 Fr.*

Vanille & Caramel salé Glace

Tiefgekühlt / iGelati

per Bidon

BE: Bidon à 2 Liter

18.80 Fr.*

*BE Preis bei ganzer Bestelleinheit

Unsere Öffnungszeiten über die Ostertage

Wie gewohnt, sind wir an allen Festtagen für Dich da, wenn Du Hilfe benötigst. Unseren Lagerbestand werden wir so anpassen, dass wir bei Deinen Notfällen in die Bresche springen können und Du Deine Gäste problemlos bewirten kannst. Hier unsere gut gemeinte Bitte: Benutze unsere Dienstleistung nur, wenn Du auch wirklich im Schlamassel steckst. So kommen Deine Branchenkolleginnen, die vielleicht wirklich im Scheiss sind, schnell und punktgenau zu ihrer Notfall-Lieferung. Ein fairer Deal, oder?

Grün-Donnerstag, 28.03.2024	Erreichbar bis 12:00
Karfreitag, 29.03.2024	GESCHLOSSEN
Samstag, 30.03.2024	Erreichbar bis 12:00
Oster-Sonntag, 31.03.2024	GESCHLOSSEN
Oster-Montag, 01.04.2024	GESCHLOSSEN

Morcheln

Die chinesischen Morcheln machen seit einigen Jahren den Markt unsicher. Vor der eigentlichen Saison werfen die Dinger so ziemlich alles über den Haufen, was Du von diesen Wildpilzen zu wissen glaubtest. Qualitativ verhält es sich bei ihnen ähnlich wie beim chinesischen Kaviar. Leider geil... da nun jedoch auch die türkische Ware auf dem Markt aufgeschlagen hat, stehen wir nun täglich vor der Herausforderung, zwischen den teureren türkischen Morcheln und der qualitativ hochwertigen Ware aus China wählen zu müssen.



Peperoni aus Holland

Bei den Standard-Sorten steigen wir demnächst von spanischer- auf holländische Ware um, welche den anderen europäischen Importen qualitativ doch deutlich überlegen sind. Preislich wird es anfangs Saison zwar nun deutlich nach oben gehen, um der Qualität willen ist ein Wechsel aber unausweichlich. Deine Gäste werden es Dir danken.

Brennnesseln

Von den Bierbrauerinnen bis zu den Fensterputzern, für die Entschlackungs-Kur, bis zu den Pferdezüchtern. Die Welt kann in vielen Bereichen auf die Brennnessel und ihre Zaubereinhaltsstoffe zählen. Auch kulinarisch haben die jungen Blätter ihre Berechtigung. Zum Beispiel als Spinat-Alternative. Gekocht oder püriert musst Du Dir keine Sorge um das Brennen machen. Wenn Du ganze Blätter für einen Salat bevorzugst, kann man sie auch mit einem Nudelholz bearbeiten, um die Brennhärchen zu zerstören.



Carosello

Bei diesem gestreiften Ungeheuer ist der Ursprung des Namens augenfällig. Diese gurkenartige Melone fühlt sich im Mund an wie eine bissfeste Birne, schmeckt aber frisch nach Gurke. Da kann man so einiges damit anstellen.

Aktuelles auf dem Markt: Auberginen aus der Schweiz, Brennnesseln CH & Italien, Eiszapfen CH, Rhabarber CH, farbige Radiesli CH, diverse Schweizer Blattsalate, Eierschwämme Spanien, Morcheln, Spargeln, Piennolo Tomaten, Tomaten und Erdbeeren aus Frankreich

Saisonende oder problematisch: roter Federkohl, Kalettes, weisser Peru Spargeln