



# Gunterswiler

## Aktionen & Marktinformationen für KW 14 (28.03.2024)

### Wochenaktion

Samstag, 30.03.2024 – Freitag, 05.04.2024

#### Brätler Kartoffeln

Aus Ägypten

per Kilo

BE: Ifco à 10 Kilo

**2.20 Fr.\***

#### Rucola

Aus Italien

per Kilo

BE: Gitter à 1 Kilo

**8.90 Fr.\***

#### Knoblauch geschält

Import

per Kilo

BE: Beutel à 1 Kilo

**15.00 Fr.\***

#### Oliven Mix «Athen»

Frisch / Ceposa / ab 01.04.2024

per Schale

BE: Schale à 800gr

**20.15 Fr.\***

#### Pommes Duchesses

Tiefgekühlt / ab 01.04.2024

per Kilo

BE: Karton à 2x2.5 Kilo

**7.20 Fr.\***

#### Ravioli Bärlauch

Tiefgekühlt / ab 01.04.2024

per Kilo

BE: Karton à 3x1.5 Kilo

**8.55 Fr.\***

\*BE Preis bei ganzer Bestelleinheit

#### Unsere Öffnungszeiten über die Ostertage

Nur zur Erinnerung: Unser Geschäft ist diesen Freitag und kommenden Montag, wie im letzten Marktbericht bereits erwähnt, geschlossen. Im Notfall sind wir erreichbar und helfen Dir aus der Patsche. Ansonsten wünschen wir Euch ein erfolgreiches Ostern. Möge Petrus etwas auf unserer Seite sein...

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

### **Gurken «Barratiere»**

Die gurkige Melone aus den sonnigen Gefilden Süditaliens. Sie wird gelegentlich als "Meloncelle" bezeichnet - ein klangvoller Name, der ihre Verwandtschaft zu den Melonen verdeutlicht. An Tagen, an denen das Glück nicht auf Deiner Seite ist, könntest Du sie als "Warzengurke" bezeichnen - weniger elegant, jedoch treffend. Oder aber Du betonst ihre vielseitige Verwendung. Der Begriff "Barattiere" könnte vom italienischen Wort "Barattolo" abstammen - dem Einmachglas. Klingelt da etwas? Wenn Du nicht länger auf Cornichons warten möchtest, voilà! Hier ist die sonnenverwöhnte Alternative. Aber auch als frischer Gurkensalat sind sie ein kulinarisches Highlight. Absolut empfehlenswert!



### **Butterbohnen**

Es muss nicht immer grün sein... Aus Bella Italien erhalten wir zurzeit zartgelbe Bohnen in einer super Qualität. Falls Petrus nun doch nicht auf unserer Seite stehen sollte, zaubert Dir diese Wachsbohnen Deinen Gästen die Sonne auf den Teller.

### **Spargeln aus Deutschland**

Mittlerweile finden wir deutschen Spargel von diversen Anbietern und Anbaugebieten in der Markthalle. Für uns ist das ein Luxus, von dem auch Du profitierst. Denn unsere Einkäufer Sonja und Lorenzo können sich so tagesaktuell für die beste Qualität entscheiden. Preislich sind die Stangen aus Deutschland in diesen Tagen noch am oberen Spektrum angesiedelt.

### **Donau Spargel & Eisspargel**

Wenn Du nach Spargel in einer guten Qualität zu Preisen unter 20 Stutz suchst, wirst Du mit den Bundspargeln aus der Donauregion fündig. Auf dem gleichen Niveau bewegen sich weiterhin Spargeln aus Norditalien. Ein bisschen teurer, dafür traditionell auf kühlendem Eis geliefert, sind Eisspargeln, ebenfalls aus der Donauregion. Ein Klassiker.

### **Amalfi Zitronen**

Die Küstenlinie entlang des Golfs von Salerno wird mit türkisfarbenem Wasser, übermäßigem Tourismus und natürlich mit Zitronen assoziiert. Für die Einwohner der Costiera Amalfitana steht fest, dass die besten Zitronen der Welt genau aus jenem Gebiet stammen, das diesen gelben Prachtfrüchten ihre geschützte geografische Angabe verleiht. In der Campagna versteht man keinen Spass, wenn es um dieses Thema geht. Die Saison der Sfusato Amalfitana beginnt jedes Jahr im März und erstreckt sich bis Juli. Diese exquisiten Zitronen sind viel zu kostbar, um sie bloss für gewöhnlichen Limoncello zu verwenden.

**Aktuelles auf dem Markt:** Butterbohnen Gelb, Barratiere Gurken, Eisspargeln, Donau Bundware, Spargel Deutschland, Amalfi Zitronen, Salatspinat, Rhabarber aus der Schweiz

**Saisonende oder problematisch:** Randen Rot/Weiss, Auberginen Spanien