



Marktbericht vom 1. April 2015

Service...? Logisch!

Die Osterfeiertage stellen für uns jeweils einen Gradmesser für die kommende Frühlings- und Sommersaison dar. Natürlich macht uns dieses Jahr das garstige Wetter einen fetten Strich durch die Rechnung. Da hilft aber kein Jammern. Auch heuer tun wir alles, damit Ihr Ostergeschäft so reibungslos wie möglich verläuft. Dazu sind wir auf Mitarbeiter angewiesen, die begreifen, was Dienstleistung bedeutet. Fehlen Ihnen am Karfreitag Dill oder Zitronen für Ihr Fischmenu? Alexander Görges und Goran Sasic stehen für Sie in den Startlöchern. Am Sonntag und Montag kommt noch Marius Dähler hinzu und beliefert Sie mit allem, was in Ihren Kühlräumen fehlen könnte. Danke Jungs für euren Einsatz! Nur dank euch können wir unserem Namen gerecht werden.

Meyer Limes



Radiesli farbig



Tomaten Cocktail



NEU: Brennesseln, Meyer Limes, Radiesli farbig, Spargeln violette, Tomaten Cocktail
SAISONENDE: Freiland-Nüssli, Mini-Kiwi, Orangen Blut **PROBLEMATISCH:** Rucola rot

Auch über Ostern sind wir für Sie da !

| | | |
|----------------------|-------------------|---|
| Karfreitag | 3. 4. 2015 | Piquett-Dienst von 08.30 – 09.30 Uhr |
| Samstag | 4. 4. 2015 | ganz normaler Lieferservice |
| Oster-Sonntag | 5. 4. 2015 | Piquett-Dienst von 08.30 – 09.30 Uhr |
| Oster-Montag | 6. 4. 2015 | Piquett-Dienst von 08.30 – 09.30 Uhr |

Sie können uns die Bestellungen auch per FAX am Vorabend zustellen. Bitte Bestellungen via Email **nur auf best@marinello.ch**, da nur diese Adresse an Feiertagen regelmässig abgerufen wird.

Aktuelles vom Markt

Brennesseln: Ab sofort, auf Vorbestellung, in kleineren Mengen verfügbar. Preis aktuell Fr. 27.-/kg.

Meyer Limes: Eine neue, trendige Frucht aus den U.S.A. Die Meyer-Limes ist eine Kreuzung zwischen der Clementine und der Limesfrucht. Im Geschmack ist vor allem die Limesfrucht deutlich spürbar. Die Meyer-Limes enthält Kerne. Sie können gerne Muster bestellen.

Nüssli Freiland: Der beliebte Freiland-Nüssli ist noch ein echtes Saisonprodukt, welches für die kalte Jahreszeit ideal ist. Durch die wärmeren Temperaturen auf dem offenen Feld verfärben sich die äusseren Blätter rötlich/rostig. Das wirkt unappetitlich und wir beenden die Saison.

Orangen Blut: Die blutigen Sorten Sanguinello und Tarocco gehen dem Ende entgegen. Mit der abgelagerten Ware werden Sie keine Freude mehr haben. Deshalb ist bei uns nach Ostern Saisonende.

Radiesli farbig: Eine Kreuzung zwischen Radiesli und Eiszapfen, wobei der Geschmack eindeutig den Radiesli zugeordnet werden kann. Die farbigen Radiesli sind leicht schärfer als die roten und natürlich weissfleischig. Ab sofort sind die farbigen Radiesli aus hiesiger Produktion verfügbar.

Spargeln violette: Ein junger „Spross“ in der Spargelfamilie ist jetzt aus Italien erhältlich. Sie sind nicht ganz billig und müssen am unteren Ende grosszügig abgerüstet werden. Leider verlieren sie beim Garen ihre intensive Farbe. Ankünfte sind in der Regel Donnerstag und Samstag. Deshalb, bitte rechtzeitig vorbestellen.

Tomaten CH: Die ersten Schweizer Tomaten aus Gewächshaus-Produktion tauchen auf dem Markt auf. Dort wo es vom Preis und Geschmack her Sinn macht, werden wir umstellen. Aktuell sind einzig die hiesigen **Cocktail-Tomaten** im Geschmack und Preis vertretbar. Sollte bei Ihnen die Regionalität im Vordergrund stehen, so vermerken Sie bitte ausdrücklich CH auf Ihrer Bestellung.