

# MARKTINFO

## KW 03 / 2024

13. Januar – 19. Januar 2023



### Birne «Fred»

Die perfekte Birne gibt es: Sie kommt aus der Schweiz und heisst «Fred»! Sie ist das Ergebnis von 18 Jahre intensiver Züchtungs- und Forschungsarbeit. Besonders lagerfähig, von attraktiver roter Farbe, knackig, saftig ohne zu tropfen und von ausgewogenem säure-süsse Verhältnis. Bei uns für dich immer am Lager.



### Barba di Frate

Barba di Frate oder auf Deutsch Mönchsbartha genannt, ist ein typisches Gemüse aus dem Mittelmeerraum. Die langen Stiele sind knackig frisch, schmecken ein wenig erdig und haben einen leicht salzigen Gout. Den salzigen Geschmack erhält er durch den stark mineralienhaltigen Boden in Meeresnähe auf dem er gedeiht. Auf Vorbestellung per sofort im Sortiment.



### Blutorangen

Die bleiche Zeit geht langsam zu Ende und die Moros und Taroccos bekommen langsam ihre charakteristische Farbe. Es hat zwar optisch noch einige Luft nach oben, jedoch der Geschmack mag sehr wohl zu überzeugen. Empfehlenswert!



### Micro Leaves

Damit wir's mal wieder gesagt haben: Dieses fantastische Produkt kann man nur (achtung Wortspiel!) über den grünen Klee loben! Regional aus Füllinsdorf, immer topfrisch, innovativ, knackig, voller Nährstoffe und Vitamine, vielseitig und erst noch lecker. Was will man mehr? Genauere Infos gibt's wie immer auf Anfrage im Verkaufsbüro.

### Espro Kressen und Sprossen

Nicht ganz so ultraregional wie ihre Micro Leaves Kollegen aber trotzdem aus der Schweiz und mindestens genau so innovativ und vielseitig sind die Kressevariationen von Espro aus der Region Bern. Wir führen für dich das Vollsoriment auf «Vorbestellung». Bis am späten Nachmittag bestellt, am nächsten Tag schon in deiner Küche.

