



WOCHENMARKT

42/2018



Marktinfos



NEU

RubINETTE offen 65-80mm

N° 40720

Wir erweitern unser Apfelsortiment mit zwei Neuankömmligen, die RubINETTE und den Braeburn.

Die RubINETTE wurde 1966 vom Schweizer Baumschulisten Walter Hauenstein entdeckt und kam 1982 erstmals auf den Markt.

Sie belegt bei Geschmackstests fast durchwegs den ersten Platz.

Gelblich, mittelfest, feinzellig, hervorragendes würzig-fruchtiges Aroma mit einem hohen Zucker und Säuregehalt in einem ausgewogenen Verhältnis.

Sie lässt sich auch gut in der Küche verarbeiten.



Wochenaktion



**PREISHIT
2.30 / KG**

Chinakohl >250g <850g 
N°52140



**PREISHIT
1.50 / KG**

Rotkabis gross 
N°52220



**PREISHIT
2.95 / KG**

Kaiser Birne 60-80mm 
N°41890



Marktinfos



NEU

Braeburn & Braeburn I. 1-Lagen 35/37Stk 
N° 40090 & 40092

Braeburn, der süss säuerliche Winterapfel, der auch bei langer Lagerung nicht seinen Geschmack und seine "Knackigkeit" verliert.



NEU

Nüsslisalat rot 
N° 53565

Bringen Sie mit unserem neu erhältlichen Nüsslisalat rot Farbe auf Ihre Teller. Der Verwendungszweck und die Verarbeitung sind identisch zum üblichen Nüsslisalat.



Kaki Persimon
N° 51285

Wir führen 2 Sorten: Die Variante Persimon, eine eher feste Sorte, die sich immer grösserer Beliebtheit erfreut und auch toll in einen Fruchtsalat passt. Und dann die Kaki im 4er Pack, die sehr weich sein muss, damit sie schmeckt. Aus dieser weichen Kaki kann man tolle Desserts in Verbindung mit Schlagrahm oder Quark zubereiten. Auch eine Konfitüre ist damit im Nu hergestellt.



Kaki Foottainer 4Stk
N° 51280



NEU

Cherimoya
N° 56340

Die Cherimoya ist eine Herbst-/ Winterfrucht, welche aus Spanien kommt. Das körnige Fruchtfleisch erinnert an Birnen, es ist jedoch zusätzlich weich und cremig, was der Frucht auch die Bezeichnungen «Rahmapfel» und «Cremfrucht» erbracht hat. Während das Fruchtfleisch essbar ist, sind die Schale und die Samen ungeniessbar, weshalb man die Frucht vor dem Verzehr schälen und entkernen sollte. Das Fruchtfleisch schmeckt mild-süss bis leicht säuerlich.

Verwendung

Kann roh als Obst zum Auslöffeln verwendet werden. Hierfür muss man die Frucht halbieren, Kerne entfernen, auslöffeln und geniessen.

- ★
- ★ Durch ein Sieb gedrückt kann es als Creme oder verdünnt als Getränk verarbeitet werden.
- ★ Mit Likör, Weinbrand und Zitronensaft für Eiscremes und Süssspeisen mischen.

Tipps für die Küche

- ★ Aufgeschnittene Cherimoyas verfärben sich, deshalb sofort mit Zitronensäure beträufeln.
- ★ Gekühlte Cherimoyas schmecken wie Erdbeer-Sahneis mit einem Hauch Ananas.

Jetzt aktuell - Wurzelgemüse

Wurzelgemüse kann in der Küche vielseitig eingesetzt werden:
Gekocht, gebraten, eingelegt oder roh.



Rettich weiss ganz kg 
N° 53660

Rettich ist schön würzig im Geschmack und durch seine Schärfe besonders gesund.



Carotten mittel, Carotten violett, Pfälzer Carotten weiss 
N° 55000 N° 55041 N° 55045



Pastinaken
N° 52640

Die Pastinaken haben wieder einen festen Platz in der Küche erobert – zum Beispiel in Eintöpfen und Suppen, zu Pasta, als Gratin, Sattmacher-Salat, Ofengemüse und mehr. Das Wurzelgemüse schmeckt wunderbar mild und dabei nussig, erdig und leicht süsslich.



Peterliwurzeln
N° 54520

Die Peterliwurzel ist deutlich aromatischer als die Blattpetersilie. Der Geschmack der Peterliwurzel lässt sich als kräftig und würzig beschreiben.



Meerrettich frisch
N° 58120

Meerrettich ist eines der schärfsten Gewürze überhaupt. Die geruchlose Wurzel entfaltet ihre Schärfe allerdings erst durchs Brechen oder Aufschneiden.



Schwarzwurzel frisch
N° 52600

Der Geschmack der Schwarzwurzeln ist etwas milder als derjenige des Spargels, leicht nussig und würzig.

Jetzt aktuell - Wurzelgemüse



Rüben weiss (Navet) 
N° 52690



Rüben gelb (Bodenkohlrabi) 
N° 52605



Randen roh >200g <450g, Randen Chioggia rot-weiss

N° 52450

N° 52451

Randen gelb unkalibriert, Randen gedämpft VAC 

N° 52452

N° 52440



Topinambur
N° 52630

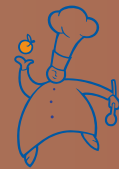


Knollensellerie gross 
N° 52230

Topinambur ist eine süssliche Alternative zur Kartoffel und schmeckt gebacken, gedünstet, püriert, roh, gekocht und mariniert.

WILDZEIT

WILD SPEZIALITÄTEN



Mit der Herbstzeit wird es auch bunt auf dem Teller – der Start der Wildsaison ist eine wahre Gaumenfreude für Geniesser.



Reh Pfeffer Stand.5kg/Kes Schul/Hals IMP
N°351802

Apfel für Wild 
N°40280

HI Pfeffer Premium 5kg/Kes IMP
N°351803

Planen Sie Ihre Menüs für die Wildwoche und begeistern Sie Ihre Gäste mit „wilden“ Kreationen und ausgefallenen Kombinationen.



PREISHIT
4.80 / KG

Hausgemachte Eierspätzli 3kg
N°180205



Rotkraut gekocht 5 kg
N°157805



Kastanien glasiert 500g 
N°124246



Birne für Wild 
N°41780



Jetzt aktuell

**PREISHIT
6.95 / KG**



Eisberg geschnitten 6mm 1kg
N°145521

Bestellungen bis 15.00 Uhr für den Folgetag

Italian Dressing



Italian Dressing 12l
Art.Nr. 940128



Italian Dressing 8x2l
Art.Nr. 940127



Italian Dressing 100x33ml
Art.Nr. 940129

Alles
Gute

FÜR IHRE KÜCHE!
www.kellenbergerfs.ch



Kellenberger
Frischprodukte

WILDZEIT

WILD SPEZIALITÄTEN



Frigemo*Preiselbeeren 5kg TK
N°210429



Frigemo Waldbeerenmischung 5kg TK
N°210493

«Wildes» für Feinschmecker.



Frigemo Marroni Purée Block 5x1kg TK
N°210203
Marroni Purée mit Kirsch 6x1kg TK
N°213452



Frigemo Marroni ganz geschält TK 5kg
N°210205



Steinpilze geschnitten (Würfel) 5x1kg TK
N°213267



Frigemo Mischpilze Standard 5x1kg TK
N°214312



Frigemo Rosenkohl normal 2x2.5kg TK
N°210099



Empfehlung der Woche

PREISHIT
17.40 / KG



Poulet Nuggets Premium TK 
N°232480

PREISHIT
5.40 / KG



Poulet 10xca.1000g TK Krt 
N°232384

Bestellungen bis 15.00 Uhr für den Folgetag

Fredy's Backwaren - Süss

Klein und lecker, wie vom Bäcker.

Unser Süssgebäck eignet sich hervorragend für Seminare oder diverse Events. Auch als süsses Häppchen zum Kaffee sind die verschiedenen Gebäcksvariationen sehr gut geeignet. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einer kleinen Sünde.

PREISHIT
1.70/STK



FR Boston Brownie
100x70g TK
N° 290080

PREISHIT
0.65/STK



FR Mini*Kuchenwürfel ass.
384x18g TK
N° 291045

PREISHIT
0.70/STK



FR Mini*Muffin Schokolade
120x18g TK
N° 291048

Was macht die Fredy's Produkte so besonders und so lecker?



Der Weizenkeim ist das Wertvollste des Kornes.

Er ist reich an wichtigen B-Vitaminen wie B1, B6, Folsäure und über 70 weiteren Vitaminen, Vitalstoffen und Spurenelementen. Leider wird der Weizenkeim den herkömmlichen Mehlen entzogen. **Deswegen werden allen Produkten mit Weizenmehl wieder Weizenkeime zugeführt.**



Wasser ist nicht gleich Wasser. Darum backen Fredy's mit dem „Elisa Quellwasser“.

Das Wasser wird mit einer Quellwasseranlage wieder belebt. **Damit wird eine bessere Frischhaltung und eine bessere Verträglichkeit erreicht und die Backwaren erhalten mehr Geschmack.**



Fredy's bekennt sich klar für den Einsatz von Schweizer Freilandeiern.

Sie unterstützen damit eine nachhaltige, artgerechte Schweizer Tierhaltung.



Mit dem Label „Suisse Garantie“ ist Fredy's der erste Backwaren Hersteller, der sich sowohl bei den Rohstoffen, wie auch bei der Fertigung klar in der Schweiz positioniert. **Bei Backwaren mit diesem Label müssen sämtliche Getreideerzeugnisse zu 100 % aus der Schweiz stammen und auch in der Schweiz verarbeitet werden.** Nur 10 % der Rohstoffe, zum Beispiel Nüsse oder Kürbiskerne, dürfen aus dem Ausland stammen. **Schweiz und Regional - der Umwelt und dem Genuss zuliebe.**



PREISHIT
0.60/STK



FR Vanille*Chüsseli Teig.
180x28g TK
N° 291046

PREISHIT
0.80/STK



FR* Apfel Chüsseli 50x42g TK
N° 291107

PREISHIT
0.80/STK



FR* Mini Nusschnecke 45x32g TK
N° 291105

***Vorbestellartikel 2 Tage.
Bestellungen bis 15.00 Uhr.**

Wochen-Schnäppchen

Anrufen und von Top-Konditionen profitieren! Für weitere Auskünfte steht Ihnen unser Verkaufsteam gerne zur Verfügung. Weitere Angebote finden Sie auf unserer Website.



Profi(t) Butter Prima 1kg
N°701015



Profi(t) Vollmilch UHT 3.5% 1.5l Tetra
N° 502002



KR Portionen 200x12g
N°530022