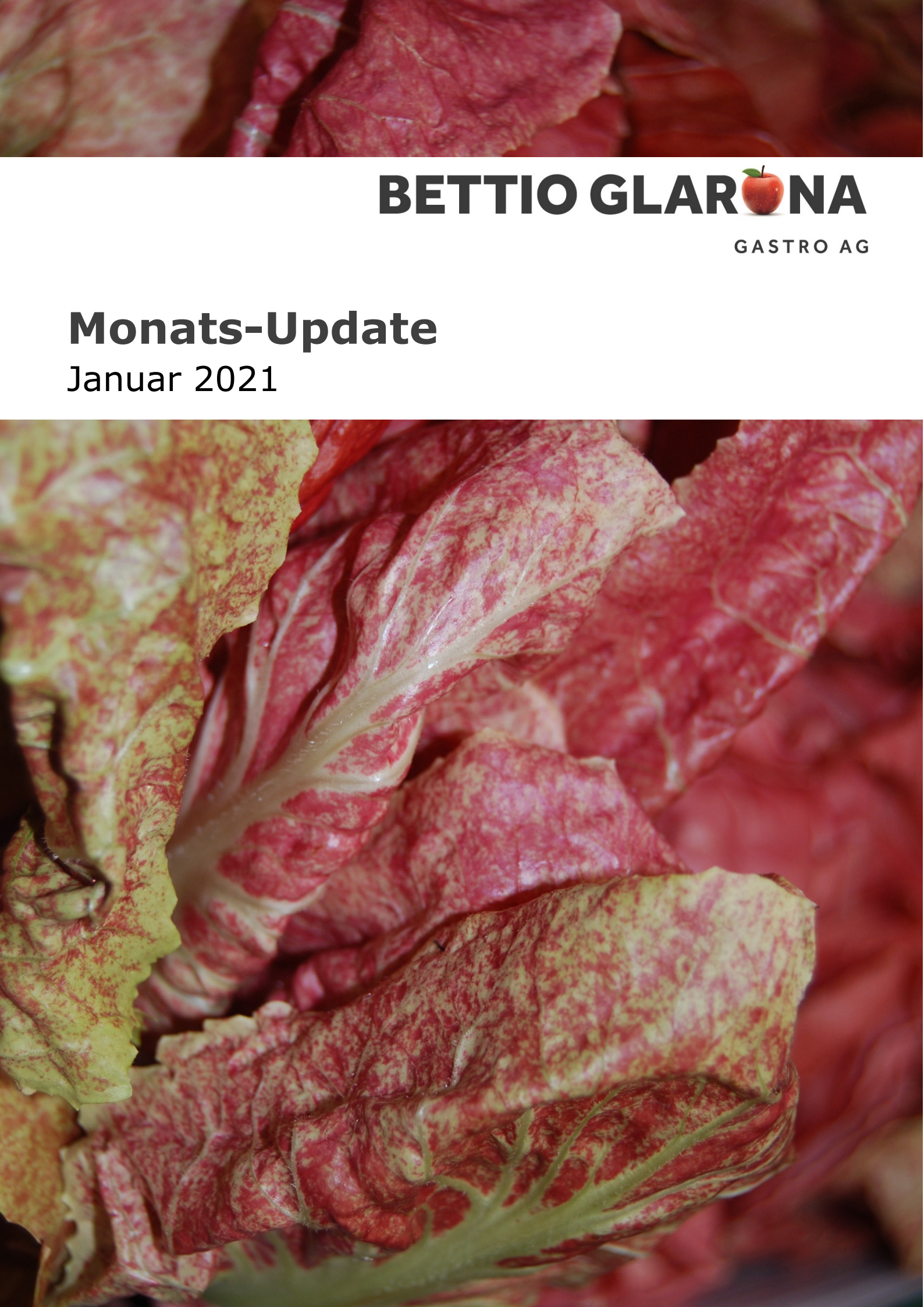


The background of the entire page is a close-up photograph of various types of lettuce leaves. The leaves show a mix of vibrant red and yellow colors, with some green still visible at the edges. The texture of the leaves is clearly visible, with prominent veins and slightly ruffled edges.

BETTIO GLARONA



GASTRO AG

Monats-Update

Januar 2021



Liebe Kunden und Kundinnen
Liebe Leser

Etwas, das mich in meinem Beruf ganz besonders fasziniert, ist die Vielfalt der Formen und Farben, die die Natur hervorbringt.

Ein paar dieser Schönheiten stellen wir Ihnen in dieser Ausgabe am Beispiel verschiedener Endivien-Sorten vor. Endivien deshalb, weil viele Arten nur in den Wintermonaten erhältlich sind* respektive erst dann richtig gut schmecken. Mir persönlich hat es der Cicorino verde ganz besonders angetan. Aber genauso gerne esse ich einen Gratin mit weissem Chicorée oder Catalgona, der kurz mit Knoblauch angebraten wurde.

Und gesund sind die Endivien auch noch: Sie sind reich an Mineralstoffen und wertvollen Vitaminen, und zusammen mit dem Lactucopikrin, welches für den bitteren Geschmack verantwortlich ist, sind sie besonders gut für Verdauung und das Immunsystem.

Einen gesunden Januar wünscht Ihnen
Guido Bettio

* So etwa ab August beginne ich mich jedes Jahr auf die Endivien-Saison zu freuen und kann es kaum erwarten, bis die ersten Endivien-Salate in den Verkauf kommen. Aber wenn es dann langsam Frühling wird, freue ich mich genauso auf den ersten zarten Kopfsalat mit frischem Schnittlauch. Zum Glück hat jede Saison ihre Spezialitäten.



Bettio Glarona stellt vor...

... Endivien mit ihren besonderen Formen und Farben

Eines haben sie alle gemeinsam: Ihr wissenschaftlicher Name beginnt mit *Cichorium intybus*. Komplizierter wird es, wenn wir die Bezeichnungen Zichorie, Endivien, Chicorée, Cicorino oder Radicchio anwenden wollen, denn je nach Sprache (und sogar innerhalb der selben Sprache je nach Region) werden diese anders gebraucht. Hier in unserer Gegend hat sich in etwa folgender Gebrauch durchgesetzt:

Zichorie verwenden wir kaum, wenn dann hauptsächlich im Zusammenhang mit Kaffee-Ersatz (Zichorienkaffee), der aus den **Wurzeln der Pflanze** (Bild oben) gewonnen wird.



Mit **Endivien** meinen wir meist Blatt-Zichorien wie Frisée oder Lavata. Ebenfalls zu den Blatt-Zichorien gehört Catalogna auch Puntarelle genannt (Bild Mitte).



Radicchio und Cicorino werden oft als Synonym gebraucht und bezeichnen Sorten wie Rosso, Trevisano (Bild unten) oder Verona.



Wir haben uns für diese Update-Ausgabe entschieden, sie ganz einfach nach **Farben** zu ordnen. Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen ein paar Vertreter dieser wunderschönen und leckeren Salaten vor. Auf dem Titelbild ist der **Rosa di Sile** zu sehen, der seinen Namen der pinken Farbe und dem Fluss Sile, der durch das Städtchen Treviso fließt, verdankt. Er gehört zu den nur leicht bitteren Sorten, die aus der Region Venezien in Nordostitalien stammen.



Die Gelben

Der **weisse Chicorée** wurde im 19. Jahrhundert erstmals in Belgien auf den Markt gebracht und heisst deshalb auch Brüsseler. In der Schweiz wird der hauptsächlich in der Waadt und der Ostschweiz kultiviert und schmeckt (wie viele anderen Sorten auch), gekocht ebenfalls sehr gut.

Der **Castelfranco** (ganz genau gesagt: Radicchio Varegiata di Castelfranco) wird in der Nähe von Padua in der Region der Stadt Castelfranco angebaut. Er bleibt auch nach dem ersten Frost auf dem Feld und braucht dann viel Kenntnis und einen aufwendigen Produktionsprozess, bis er erntereif ist.





Die Grünen

Ein neapolitanisches Sprichwort bezieht sich auf die gesunden Eigenschaften der **Endivien**, italienisch Scarola, und heisst: „Chi mangia la scarola non muore mai. Wer Endivien isst, stirbt nie.“

Der Krauskopf unter den Salaten ist der **Frisée**; er schmeckt etwas feiner wie sein glatt-blättriges Geschwister, ist aber genauso gesund.





Die Roten

Der König aller Zichoriengewächse ist der **Tardivo**, Radicchio rosso tardivo di Treviso wie er mit vollem Namen heisst. Er gedeiht einzig in der Gegend von Treviso, wird ausschliesslich aus selbst produzierten Samen gezogen und ist ausserhalb der Saison nicht erhältlich.

Carmine ist eine Kreuzung aus den drei Sorten Witloff, Chioggia und Verona und schmeckt sehr mild und nussig.



Aktionen

gültig vom 01.01.2021 - 31.01.2021

Küchenfertig / Convenience



Kabis weiss Julienne

- 10%



Best. bis 16.00 Uhr

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

200381
1 kg
Beutel

kellermann
natürlich frisch

4.55

statt 5.00

Mischsalat Nice Price

- 10%



Best. bis 16.00 Uhr

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

210102
1 kg
Beutel

kellermann
natürlich frisch

6.20

statt 6.80

Mischsalat Standard

- 10%



Best. bis 19.00 Uhr

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

210348
1 kg
Beutel

AGROFORM
Früchte, Gemüse & Spezialitäten

7.25

statt 8.00

Maissalat mit Peperoniwürfel

- 10%



Best. bis 19.00 Uhr

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

211643
1 kg
Kilogramm

AGROFORM
Früchte, Gemüse & Spezialitäten

8.65

statt 9.50

Orangensaft „More“

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

900101
12 x 1 lt
Liter

Bischofzell
Culinarium

1.00

statt 1.24

Aktionen

gültig vom 01.01.2021 - 31.01.2021

Tiefkühlprodukte



Bohnen mittelfein

- 10%



Artikel-Nr. 300031
Verpackung 2 x 2.5 kg
Preiseinheit Kilogramm



3.80

statt 4.20

Brombeeren

- 10%



Artikel-Nr. 303061
Verpackung 2 x 2.5 kg
Preiseinheit Kilogramm



4.85

statt 5.40

Gratin Dauphinois IQF

- 10%



Artikel-Nr. 352123
Verpackung 2 x 2.5 kg
Preiseinheit Kilogramm



6.60

statt 8.28

Süsskartoffelgnocchi

- 10%



auf Vorbestellung

Artikel-Nr. 353251
Verpackung 2 x 2.5 kg
Preiseinheit Kilogramm



5.10

statt 5.66

Tortelloni Ricotta Spinaci

- 10%



Artikel-Nr. 330031
Verpackung 2 x 2.5 kg
Preiseinheit Kilogramm



8.55

statt 9.50

Aktionen

gültig vom 01.01.2021 - 31.01.2021

Backwaren



Steinofen Bürli IPS

- 20%

auf Vorbestellung



Artikel-Nr. 601121
Verpackung 14 x 390 g
Preiseinheit Stück

JOWA 

2.18

statt 2.72

Steinofen Ciabatta Bio

- 20%

auf Vorbestellung



Artikel-Nr. 601442
Verpackung 12 x 370 g
Preiseinheit Stück

JOWA 

2.10

statt 2.62

Steinofenbaguette IPS

- 20%

auf Vorbestellung



Artikel-Nr. 602201
Verpackung 16 x 270 g
Preiseinheit Stück

JOWA 

2.00

statt 2.50

Steinofen Burgbrot IPS

- 20%

auf Vorbestellung



Artikel-Nr. 602051
Verpackung 12 x 520 g
Preiseinheit Stück

JOWA 

2.38

statt 2.98

Steinofen Twister Bio

- 20%

auf Vorbestellung



Artikel-Nr. 602171
Verpackung 14 x 390 g
Preiseinheit Stück

JOWA 

2.28

statt 2.85

Steinofentwister Rustico Bio

- 20%

auf Vorbestellung



Artikel-Nr. 602181
Verpackung 14 x 390 g
Preiseinheit Stück

JOWA 

2.32

statt 2.90

Tischbrötli gemischt

- 15%

auf Vorbestellung



Artikel-Nr. 601641
Verpackung 100 x 32 g
Preiseinheit Stück

Kern & Sammet 
Tiefkühl Backkunst à la Suisse

0.361

statt 0.425

Schoggichueche

- 15%

auf Vorbestellung



Artikel-Nr. 610401
Verpackung 2 x 1050g
Preiseinheit Stück

Kern & Sammet 
Tiefkühl Backkunst à la Suisse

22.621

statt 26.613



 Schwärzistrasse 3
8752 Näfels

 Sägenstrasse 5
7302 Landquart

 Steinacherstrasse 105
8804 Au ZH

 +41 (0)55 618 59 59
 +41 (0)41 618 59 99

 info@bettio-glarona.ch
 www.bettio-glarona.ch