

A close-up photograph of several raspberries, showing their characteristic bumpy texture and vibrant red color. The raspberries are arranged in a cluster, with some in sharp focus and others blurred in the background.

BETTIO GLARONA

GASTRO AG

Monats-Update

August 2023



Liebe Kunden und Kundinnen

Liebe Leser

Frisch geerntete Lebensmittel enthalten viele Nährstoffe, ganz klar. Dass aber viele davon (besonders Vitamine) durch Hitze, Licht und Sauerstoff zerstört werden, vergessen wir oft. Je länger die Transportwege oder Lagerzeiten desto mehr Nährstoffe und Vitamine gehen verloren. Dass hier tiefgekühltes Obst oder Gemüse die Nase vorn hat, erstaunt mich immer wieder - aber eigentlich logisch, denn es wird unmittelbar nach der Ernte, wenn es noch besonders viele Vitamine und Nährstoffe enthält, verarbeitet.

Und damit die wertvollen Inhaltsstoffe auch erhalten bleiben, ist es unerlässlich, dass die Kühlkette nicht unterbrochen wird. Bei Bettio Glarona sind wir sehr bedacht darauf, dass diese nahtlose Kühlung gewährleistet ist. In den grünen Kästen auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen einige Besonderheiten, die nicht in jedem Betrieb vorhanden sind.

Wenn Sie mehr wissen möchten, zeigen wir Ihnen gerne unser ganzes Konzept zur Einhaltung der Tiefkühlkette.

Guido Bettio



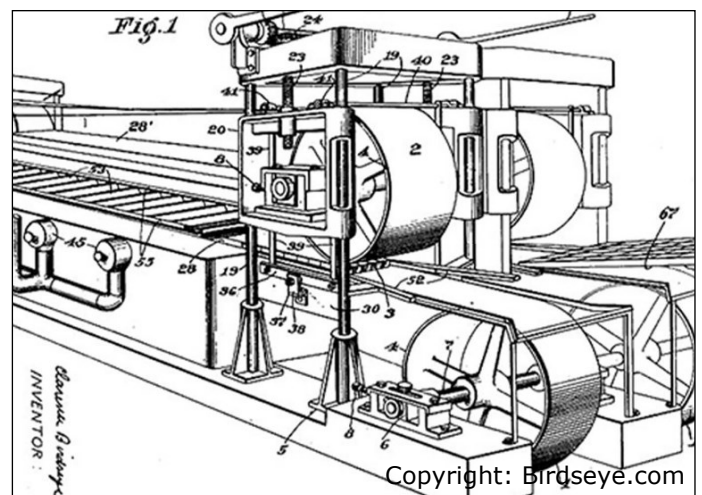
Bettio Glarona stellt vor...

... 100 Jahre Tiefkühlkost

Mit nur **7 Dollar Startkapital**, einem Ventilator, Eis und Salz hat der US-Amerikaner **Clarence Birdseye** (Bild oben) in den frühen 1920er Jahre die Schockfrostung erfunden, inspiriert von der Konservierungsmethode der Inuit, welche der Biologe während seinen Exkursionen in die Arktis kennengelernt hat. Daraus entwickelte Birdseye das erste Gerät für die industrielle **Fertigung von Tiefkühlkost**, den Plattenfroster (Bild Mitte). Dabei wird das (eingepackte) Gefriergut zwischen zwei Platten gelegt, durch die ein Kältemittel fließt und so die Ware in kürzester Zeit mit kaum Verlust an Vitaminen, Nährstoffen und Qualität auf bis zu Minus 40 Grad gekühlt wird. Diese Methode ist auch **heute noch gebräuchlich** und wird beispielsweise bei Fischfilets oder Spinat angewendet. Und schliesslich wurde in den USA am 6. März 1930 das erste Tiefkühl-Gemüse unter dem Namen „Birds Exe Frosted Food“ auf den Markt gebracht. Die Marke existiert in den USA übrigens heute noch und



Copyright: Birdseye.com



Copyright: Birdseye.com

Bei Bettio Glarona werden alle Räume gekühlt

Nicht nur die Kühler selber sondern alle Räume, die für die Zusammenstellung Ihrer Bestellung benutzt werden, werden gekühlt. Damit stellen wir sicher, dass die Ware mit optimaler Temperatur in die Fahrzeuge geladen wird.



In **Deutschland** wurden die ersten tiefgekühlten Lebensmittel **1955** auf einer Messe präsentiert, und sie erfreuen sich bis heute stetiger Beliebtheit. So wird in Deutschland gemäss der Absatzstatistik 2022 des Deutschen Tiefkühlinstituts dti **46,1 kg Tiefgekühltes** pro Jahr und Person verzehrt, am häufigsten Backwaren (10,7%), gefolgt von Gemüse (6,2%), Fertiggerichten (5,9%) und Kartoffelprodukten (5,7%). Für die Schweiz existiert (noch) keine Erhebung, die Daten dürften aber ähnlich ausfallen.



Schockfrosten oder Schockgefrierung gehört zu den schonendsten Methoden der Konservierung von Lebensmitteln, da durch das schnelle Einfrieren nur sehr kleine Eiskristalle entstehen, wodurch die einzelnen Zellen nicht zerstört werden und die Struktur auch beim Auftauen erhalten bleibt. Dadurch wird das Gefriergut beim Auftauen nicht matschig (im Gegensatz zum langsamen Einfrieren in der Tiefkühltruhe) und Nährstoffe, Vitamine und Aromen bleiben weitgehend erhalten.



Bei Bettio Glarona werden alle Fahrzeuge vorgekühlt

Um die Temperatur möglichst konstant zu halten, werden die Bestellungen durch Schleusen von den gekühlten Rühräumen in die Fahrzeuge geladen. Damit die Temperatur auch im Lieferwagen konstant gehalten werden kann, werden diese vorgekühlt.



Neben dem **Kontaktgefrierverfahren** (Plattenfroster) sind Kaltluftgefrieren und kryogene Verfahren heute gebräuchlich. Beim **Kaltluftgefrieren** wird dem Produkt durch kalte Luft die Wärme entzogen und eignet sich für leichte Produkte wie beispielsweise Nudeln. **Kyrogene Verfahren** werden hauptsächlich bei Fleischprodukte, Obst- und Backwaren angewendet. Hier werden Kohlendioxid und Stickstoff eingesetzt mit denen die Lebensmittel eingesprüht werden.



Bis heute gibt es keine **schonendere Art der Konservierung von Lebensmitteln** ohne Zugabe von Konservierungsstoffen und gleichzeitigem Erhalt von Vitaminen, Aromen und Nährstoffen.



Früchte, Gemüse, Backware oder Glacé-Spezialitäten finden Sie in **unserem Sortiment**. Gerne informiert Sie unser Verkaufsteam - rufen Sie an: **055 618 59 59**.

**Bei Bettio Glarona
haben alle
Fahrzeuge zwei
Temperaturzonen**

Um für jedes Produkt die möglichst optimale Temperatur zu erreichen, haben unsere Fahrzeuge



zwei Temperaturzonen. Zudem sind die Lieferwagen mit Tracker ausgerüstet, damit wir die Temperatur jederzeit kontrollieren und

Bettio Glarona stellt vor...

... kennen Sie schon unseren Webshop?

Wussten Sie, dass Sie auf unserer Homepage (www.bettio-glarona.ch) jederzeit unser ganzes Sortiment durchstöbern können? Der Zugang zu den Artikeln ist auch ohne Webshop-Login möglich und so können Sie sich jederzeit frei vom Sortiment inspirieren lassen.

Möchten Sie generell in unserem Webshop bestellen, können Sie sich gerne bei uns melden und wir schalten Ihnen einen Zugang auf. Sie können per Webbrowser am PC oder per App auf Tablet oder Mobilphone auf den Webshop zugreifen. Online bestellen hat diverse Vorteile, unter anderem reduzieren Sie Missverständnisse bei der Bestellung und haben jederzeit auch den vollen Überblick über Ihre getätigten Bestellungen. Zudem erhalten Sie diverse Zusatzinformationen zu den Artikeln, welche auf der Preisliste nicht aufgeführt sind. Auch das Suchen und Finden von Artikeln ist viel einfacher und Sie können unser Sortiment auch bequem über die Kategorien durchstöbern.

The screenshot displays the Bettio Glarona webshop interface. At the top, there is a navigation bar with links for 'Bestellformular', 'Webshop', 'News / Blog', 'Offene Stellen', a phone number '+41 55 618 51 51', and 'Kontakt'. Below this is a green header with the 'BETTIO GLARONA GASTRO AG' logo and a 'MENU' button. The main content area features a large image of fresh vegetables like carrots and fennel. Below the image, a red 'Warenkorb' button is visible. The main heading is 'Kartoffeln'. A search bar contains the text 'Suchbegriff eingeben ...'. A filter sidebar on the left shows categories like 'Früchte, Gemüse', 'Gemüse', 'Kartoffeln', 'Karotten', 'Salate', 'Tomaten', 'Früchte', 'Früchte, Gemüse Diverse', 'Convenience', 'Tiefkühlprodukte', 'Giacé', 'Fleisch, Fisch, Geflügel', 'Backwaren', 'Milchprodukte', 'Economat', and 'Diverse Produktgruppen'. The product grid shows six items:

Image	Price	Product Name	Product ID	Unit	Action
	CHF 45.00	Kartoffeln Amandine (10kg)	102011.01	Colis (10 Kilogramm)	In den Warenkorb
	CHF 24.00	Kartoffeln Bintje ungewaschen (10kg)	102001.15	Colis (10 Kilogramm)	In den Warenkorb
	CHF 37.50	Kartoffeln blau (5kg)	102010.01	Colis (5 Kilogramm)	In den Warenkorb
	CHF 8.50	Kartoffeln blau (5kg)/(Anbruch)	102010.02	Kilogramm (1 Kilogramm)	In den Warenkorb
	CHF 23.00	Kartoffeln Brätler (10kg)	102004.01	Colis (10 Kilogramm)	In den Warenkorb
	CHF 2.60	Kartoffeln Brätler (10kg)/(kg)/(Anbruch)	102004.02	Kilogramm (1 Kilogramm)	In den Warenkorb

Aktionen

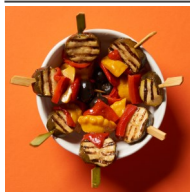
gültig vom 01.08.2023 - 31.08.2023

Antipasti



Spiedini mediterrani

- 10%



Auf Vorbestellung

Artikel-Nr. 863056
Verpackung 750g
Preiseinheit Stück

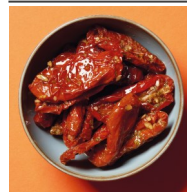
CEPOSA
Antipasti & Co.

34.38

statt 38.20

Getrocknete Tomaten

- 10%



Auf Vorbestellung

Artikel-Nr. 863038
Verpackung 750g
Preiseinheit Stück

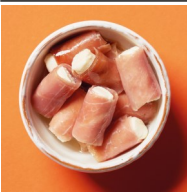
CEPOSA
Antipasti & Co.

26.73

statt 29.70

Involtini Prosciutto Frischkäse-Rohschinken

- 10%



Auf Vorbestellung

Artikel-Nr. 863065
Verpackung 350g
Preiseinheit Stück

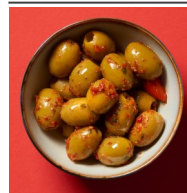
CEPOSA
Antipasti & Co.

24.25

statt 26.95

Grüne Oliven mit Chili entsteint

- 10%



Auf Vorbestellung

Artikel-Nr. 863031
Verpackung 800g
Preiseinheit Stück

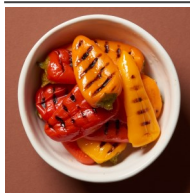
CEPOSA
Antipasti & Co.

18.72

statt 20.80

Mini-Peperoni grilliert

- 10%



Auf Vorbestellung

Artikel-Nr. 863052
Verpackung 450g
Preiseinheit Stück

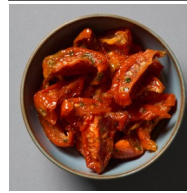
CEPOSA
Antipasti & Co.

17.19

statt 19.10

Pomodorini semi secchi halbgetrocknete Tomaten

- 10%



Auf Vorbestellung

Artikel-Nr. 863049
Verpackung 750g
Preiseinheit Stück

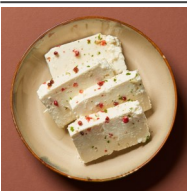
CEPOSA
Antipasti & Co.

28.80

statt 32.00

Französischer Schafskäse in Tranchen

- 10%



Auf Vorbestellung

Artikel-Nr. 863052
Verpackung 850g
Preiseinheit Stück

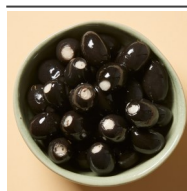
CEPOSA
Antipasti & Co.

37.44

statt 41.60

Schwarze Oliven gefüllt mit Frischkäse

- 10%



Auf Vorbestellung

Artikel-Nr. 863035
Verpackung 750g
Preiseinheit Stück

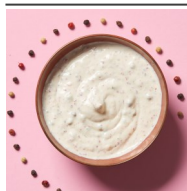
CEPOSA
Antipasti & Co.

33.84

statt 37.60

3-Pfeffer-Sauce

- 10%



Auf Vorbestellung

Artikel-Nr. 863081
Verpackung 3 x 100g
Preiseinheit Stück

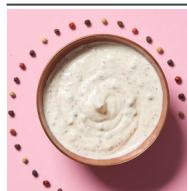
CEPOSA
Antipasti & Co.

2.88

statt 3.20

3-Pfeffer-Sauce

- 10%



Auf Vorbestellung

Artikel-Nr. 863081
Verpackung 1000g
Preiseinheit Stück

CEPOSA
Antipasti & Co.

18.72

statt 20.80

Aktionen

gültig vom 01.08.2023 - 31.08.2023

Tiefkühlprodukte



Vegi Planet

Erbсенprotein-Grillburger

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

350065
34 x 115g
Karton



69.16

statt 76.84

Vegi Planet

Lasagne Bolognese

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

351013
4 x 1kg
Karton



30.10

statt 33.44

Vegi Planet

Hackmasse

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

350088
6 x 1 kg
Karton



59.13

statt 65.70

Vegi Planet

Hot Dog Würstchen (ca.50g)

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

350089
12 x 300g
Karton



78.41

statt 87.12

Gemüsemischung

Gourmet

- 10%



Auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

301011
2 x 2.5kg
Karton



30.47

statt 33.85

Bohnen fein

6.5–7.5 mm

- 10%



Auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

300008
2 x 2.5kg
Karton



21.38

statt 23.75

Gemüsemischung

Julienne assortiert

- 10%



Auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

301012
2 x 2.5kg
Karton



26.33

statt 29.25

Ravioli Limone

- 10%



Auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

330018
3 x 1.5kg
Karton



38.48

statt 42.75

Ravioli Verdura

- 10%



Auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

330017
3 x 1.5kg
Karton



38.48

statt 42.75

Ravioli Carne

- 10%



Auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

330011
3 x 1.5kg
Karton



38.48

statt 42.75

Aktionen

gültig vom 01.08.2023 - 31.08.2023

Backwaren



Laugenbrezel mit Butter, einzeln verpackt

- 10%



Auf Vorbestellung

Artikel-Nr. 611030
Verpackung 50 x 70g
Preiseinheit Karton



45.45

statt 50.50

Nussstange

- 20%



Auf Vorbestellung

Artikel-Nr. 611094
Verpackung 50 x 110g
Preiseinheit Karton



54.00

statt 67.50

Focaccia Bun, geschnitten

- 15%



auf Vorbestellung

Artikel-Nr. 601016
Verpackung 35 x 80g
Preiseinheit Karton



30.55

statt 35.95

Spicy Bun, Mais Chili

Saison



auf Vorbestellung

Artikel-Nr. 601069
Verpackung 35 x 80g
Preiseinheit Karton



44.25

Aktionen

gültig vom 01.08.2023 - 31.08.2023

Küchenfertig / Convenience



Mischsalat High Motion

- 10%



Best. bis 16.00 Uhr

Artikel-Nr. 210068
Verpackung 1 kg
Preiseinheit Beutel

kellermann
natürlich frisch

11.25

statt 12.50

Wok Oriental

- 10%



Best. bis 16.00 Uhr

Artikel-Nr. 200180
Verpackung 1 kg
Preiseinheit Beutel

kellermann
natürlich frisch

7.38

statt 8.20

Gemüse Mischung Rissolées 15 mm

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

210009
1 kg
Beutel

JEUNE PRIMEUR

9.77

statt 10.85

Cole Slaw Salat (ohne Sauce)

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

210113
1 Stück
Beutel

JEUNE PRIMEUR

6.98

statt 7.75

Salatmix Budget Mix

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

210070
500 g
Beutel

JEUNE PRIMEUR

6.12

statt 6.80

Spinat fein gewaschen

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

210077
500 g
Beutel

JEUNE PRIMEUR

10.71

statt 11.90

Salatmischung Central

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

210071
500 g
Beutel

JEUNE PRIMEUR

7.11

statt 7.90

Eichblatt rot, ganze Blätter

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

210078
500 g
Beutel

JEUNE PRIMEUR

7.74

statt 8.60

Peperoni farbig Rissolées 15 mm

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

210111
1 kg
Beutel

JEUNE PRIMEUR

15.12

statt 16.80

Randen rot roh Julienne 1.5 mm

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

200197
1 kg
Beutel

JEUNE PRIMEUR

8.82

statt 9.80

Aktionen

gültig vom 01.08.2023 - 31.08.2023

Küchenfertig / Convenience



Orangen Filets

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

203017
1 kg
Beutel

16.38

statt 18.20

Eschalotten Brunoise Handschnitt

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

200182
500 g
Beutel

13.14

statt 14.60

Gemüse Spiesse 140g/Stück

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

200184
10 Stück
Schale

14.85

statt 16.50

Wassermelonen Würfel 20 mm

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

203018
1 kg
Schale

10.58

statt 11.75

Eschalotten ganz Handgeschält

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

200183
1 kg
Beutel

15.21

statt 16.90

Rösti Fresh

- 10%




Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit


220004
2 *2.5kg
Karton


23.04



statt 25.60





 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