

BETTIO GLAR  **NA**

GASTRO AG

Monats-Update

September 2023





Liebe Kunden und Kundinnen
Liebe Leser

Sobald in Wädenswil die Chilbi kommt, sind auch die Trauben bereit für den Verzehr. Heutzutage werden fast nur noch kernlose Tafeltrauben verlangt - leider, finde ich. Denn geschmacklich geben diese meiner Meinung nach nicht viel her. Sie sind zwar süss, aber die vielfältigen feinen Aromen sind verloren gegangen. In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen vier Alternativen vor, zwar mit Kernen aber geschmacklich eine Wucht.

Zudem präsentieren wir Ihnen ab sofort in loser Reihe unsere Kunden und ihre Betriebe. Wir sprechen mit Küchenchefs und Inhabern und stellen ihnen auch persönliche Fragen. Diesmal waren wir zu Besuch bei Michael Ardielli, Küchenchef der Bleichibeiz. Lesen Sie, was er als Kind einmal werden wollte, welches Gericht er gar nicht mag und was bestimmt immer in seinem privaten Kühlschrank zu finden ist.

Viel Spass dabei wünscht Ihnen
Guido Bettio

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'G. Bettio'.



Bettio Glarona stellt vor...

... Tafeltrauben mit wunderbarem Aroma

Alphonse-Lavallée, benannt nach dem Präsidenten der Société d'Horticulture de France, ist eine Kreuzung zwischen der georgischen Sorten Kharistvala Kolkhuri und Muscat d'Hamburg (Bild oben), die um 1860 in Frankreich gezüchtet wurde. Die **ertragreiche Tafeltraube** wird auf der ganzen Welt angebaut. Sie wird hauptsächlich als Tafeltraube angebaut, eignet sich aber auch zur Weingewinnung und der Produktion von Rosinen. Das Fleisch der **grossen Beeren** ist fest und saftig.



Uva Americana (Bild unten) ist eine sehr junge Sorte, die vermutlich durch eine Kreuzung von Vitis riparia und Vitis labrusca in Amerika entstanden ist. Im Gegensatz zur Alphonse-Lavallée ist sie sehr robust, ihre **Beeren sind kleiner aber intensiv im Geschmack**, der beschrieben wird mit Erdbeer-, Himbeer- und Cassis- aber auch Nasses-Fuchsfell-, Wanzen- und Katzenurin-Aroma, was ihr in der Schweiz den Namen „Chatzeseicherli“ eingebracht hat. Sie wird kaum für die Weinproduktion verwendet, im **Tessin** wird aus der Uva Americana aber ein **besonderer Grappa** hergestellt.



Die weisse **Chasselas-Traube** (Bild oben) ist im Schweizer Weinbau von grosser Bedeutung. Die Herkunft ist nicht eindeutig geklärt, man vermutet, dass es schon vor 5000 Jahren im alten Ägypten Chasselas-Reben gab; damit gehört sie zu den **ältesten Sorten**. Die grossen, runden und gelblichen Beeren mit dünner Haut eignen sich sowohl für die Weinherstellung als auch für den Genuss als Tafeltraube und einen feinen, süssen Geschmack, der sehr von der Bodenbeschaffenheit abhängig ist.



Die **Uva pizzutella** erkennt man gut an ihrer **charakteristischen Beeren**: Sie sind goldgelb, mittelgross, länglich und **leicht gebogen**. Das Aroma ist sehr süss mit einem Vanille-Nachgeschmack. Die Pizzutella-Traube wird hauptsächlich im Süden Italiens angebaut und hat, wie die meisten anderen Sorten übrigen auch, je nach Region einen anderen Namen - in diesem Fall sollen rund 120 Synonyme bekannt sein, beispielsweise Cornichon Blanc oder Frauenfinger.

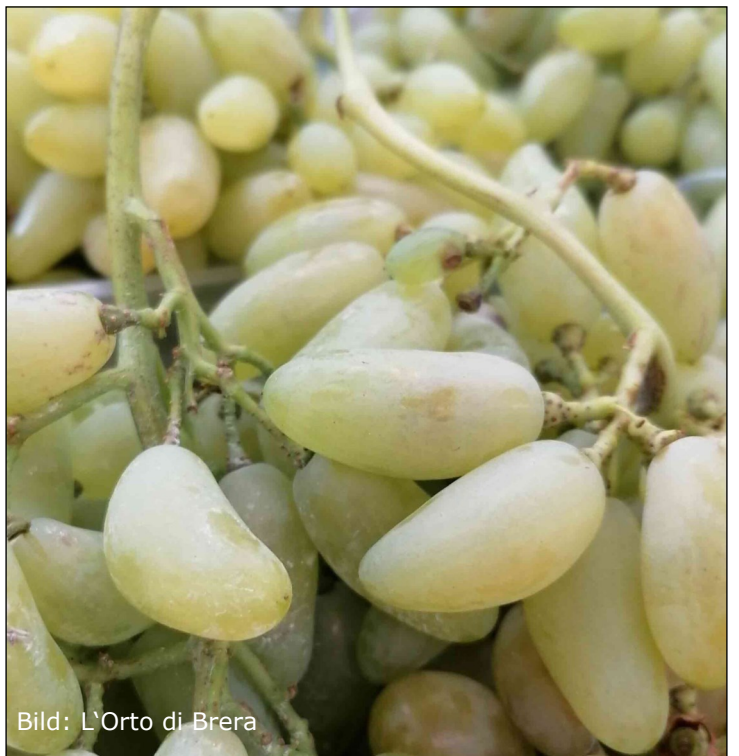


Bild: L'Orto di Brera

Interessieren Sie sich für eine **besondere Traubensorte**. Fragen Sie unseren **Verkauf**, (Telefon 055 618 59 59), was wir für Sie beschaffen können.

Unsere Kunden kurz vorgestellt...

... Michael Ardielli, Bleichibeiz



Bleichibeiz

Jonastrasse 11

8636 Wald ZH

Tel. +41 55 256 70 20

www.bleiche.ch

beiz@bleiche.ch

Das Restaurant im ehemaligen Kesselhaus der Bleiche Wald bietet regional Küche auf höchstem Niveau.

Welche Produkte aus dem Sortiment von Bettio Glarona bestellst Du am häufigsten?

Frisches Gemüse und Rapsöl bestellen wir ständig.

Welches Gericht ist bei den Gästen der Bleichibeiz am beliebtesten und kochst Du am häufigsten?

Cordon bleu, welches wir in zwei Varianten anbieten, und Zürcher Kalbsgeschneitztes sind die Bleichibeiz-Renner.

Was kommt bei Deinen Gästen gar nicht gut an?

Eindeutig Fenchel - aber vermutlich liegt das daran, dass ich dieses Gemüse auch überhaupt nicht mag.

Was wolltest Du als Kind werden?

Pilot - dafür gereicht hat es nicht, aber wenigstens habe ich im Foodbereich für Fluggesellschaften gearbeitet.

Wie war Dein Werdegang und was die grösste Herausforderung dabei?

Als erstes habe ich ganz klassisch eine Koch-Ausbildung gemacht und Stationen bei Catering-Firmen und Fluggesellschaften durchlaufen. Nach dem G1-Wirtepatent bin ich jetzt gerade daran, Betriebswirtschaft zu studieren. Ich wurde sehr jung zum Küchenchef und fand es schwierig, mir bei allen Mitarbeitern Akzeptanz zu verschaffen. Zudem musste ich lernen, dass mit meinem Führungsstil, der viel Freiheit geboten hat, nicht alle gleichermassen zurecht kommen. Manche Mitarbeiter brauchen klare Strukturen.

Was ist Dein Lieblingsgericht?

Lasagne, aber nur die, welche meine Grossmutter kocht!

Was kochst Du zu Hause, und was steht immer in Deinem privaten Kühlschrank?

Ich koche nicht mehr zu Hause, den ganzen Arbeitstag in der Küche genügt. Entsprechend ist mein Kühlschrank auch nicht gerade üppig gefüllt, aber Bier und Gin sind immer da.

Auf der nächsten Seite finden Sie Impression aus der Bleichibeiz.



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 a 'Kontakt' link. Below this is a green header with the 'BETTIO GLARONA GASTRO AG' logo and a 'MENU' button. The main content area shows a large image of fresh vegetables (carrots and fennel). Below this, the 'Kartoffeln' (Potatoes) category is highlighted. On the left, a sidebar menu lists various product categories: 'Früchte, Gemüse', 'Gemüse', 'Kartoffeln' (selected), 'Karotten', 'Salate', 'Tomaten', 'Früchte', 'Früchte, Gemüse Diverse', 'Convenience', 'Tiefkühlprodukte', 'Glacé', 'Fleisch, Fisch, Geflügel', 'Backwaren', 'Milchprodukte', 'Economat', and 'Diverse Produktgruppen'. The main product grid displays six potato varieties with their respective prices and 'In den Warenkorb' buttons:

Produkt	Preis (pro Col)	Verkaufseinheit
Kartoffeln Amandine (10kg)	CHF 45.00	Colis (10 Kilogramm)
Kartoffeln Bintje ungewaschen (10kg)	CHF 24.00	Colis (10 Kilogramm)
Kartoffeln blau (5kg)	CHF 37.50	Colis (5 Kilogramm)
Kartoffeln blau (5kg)/(Anbruch)	CHF 8.50	Kilogramm (1 Kilogramm)
Kartoffeln Brätler (10kg)	CHF 23.00	Colis (10 Kilogramm)
Kartoffeln Brätler (10kg)/(kg)/(Anbruch)	CHF 2.60	Kilogramm (1 Kilogramm)

Aktuelles aus der Saison

... mit dem Start des Herbst steht die Marroni-Saison vor der Tür

Der Herbst kündigt sich langsam an und nach all den Sommerfrüchten steht die Wildzeit und damit auch die Marroni-Zeit langsam vor der Tür. Wahrscheinlich denken Sie bereits daran, oder haben Ihre Dessertkarte schon auf die kommende Herbstzeit hin mit den beliebten Marroni-Spezialitäten ergänzt.

Dem nussigen, angenehm süssen Aroma von Marroni kann man einfach nicht widerstehen. Mit unserem Zusatzangebot im Monat September sind Sie bestens gerüstet, den Ansturm mit hochwertigen Produkten und schnellen Resultaten zu meistern und zugleich mit individuellen Kreationen zu überzeugen.

Und selbstverständlich erhalten Sie beim Start der Saison bei uns auch frische Marroni in verschiedenen Konfektionsgrössen und Herkünften.

...übrigens: Das Vermicelles fixfertig von Bischofszell Culinarium wird ganz **ohne Palmöl** hergestellt!

Marroni ganz (TK)

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

303013
2 *2.5kg
Karton



59.90

statt 66.56

Vermicelles fixfertig, gekühlt

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

299009
8 *1kg
Karton



69.95

statt 77.76

Dessert Welle Marroni (TK)

Aktuell

auf Vorbestellung



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

610018
16 *53g
Karton



35.84

Aktionen

gültig vom 01.09.2023 - 30.09.2023

Tiefkühlprodukte



Ratatouille IQF

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

300045
2 *2.5kg
Karton



29.25

statt 32.50

Schonkostgemüse

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

301015
2 *2.5kg
Karton



26.75

statt 29.70

Gemüsemischung Asia IGF

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

301000
2 *2.5kg
Karton



33.95

statt 37.70

Lauch geschnitten

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

300032
2 *2.5kg
Karton



19.35

statt 21.50

Kürbis-Würfel

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

300029
2 *2.5kg
Karton



27.20

statt 30.24

Tortelli Kürbis

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

330028
3 *1.5kg
Karton



42.55

statt 47.25

Tortelli Steinpilz

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

330016
3 *1.5kg
Karton



42.55

statt 47.25

Ravioli Verdura

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

330017
3 *1.5kg
Karton



38.50

statt 42.75

Preiselbeeren

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

303015
2 *2.5kg
Karton



45.70

statt 50.76

Aprikosen halbiert

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

303004
2 *2.5kg
Karton



27.05

statt 30.05

Aktionen

gültig vom 01.09.2023 - 30.09.2023

Tiefkühlprodukte



Kirschen entsteint

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

303011
2 *2.5kg
Karton



26.55

statt 29.50

Heidelbeeren

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

303008
2 *2.5kg
Karton



47.10

statt 52.30

Waldbeermischung

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

303018
2 *2.5kg
Karton



42.75

statt 47.50

Zwetschgen halbiert

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

303019
2 *2.5kg
Karton



18.10

statt 20.10

Johannisbeeren rot

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

303010
2 *2.5kg
Karton



23.20

statt 25.76

Birchermüesli - Fruchtmischung

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

303005
2 *2.5kg
Karton



36.70

statt 40.76

Pommes Croquettes nature

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

3100024
2 *2.5kg
Karton



28.15

statt 31.26

Pommes Duchesses (Stück ca. 20 g)

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

310027
2 *2.5kg
Karton



33.70

statt 37.44

Pommes Rissolées

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

310032
2 *2.5kg
Karton



22.50

statt 25.00

Pommes Williams (Stück ca. 36 g)

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

300034
2 *2.5kg
Karton



43.35

statt 48.14

Aktionen

gültig vom 01.09.2023 - 30.09.2023

Tiefkühlprodukte



Pommes Allumettes (4.8*4.8)

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

300023
2 *2.5kg
Karton



29.80

statt 33.10

Süsskartoffel-Frites Grobschnitt (11*11)

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

310045
2 *2.5kg
Karton



37.80

statt 41.98

Rösti Galetten (Stück ca. 55 g)

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

330036
2 *2.5kg
Karton



35.20

statt 39.10

Rösti Späne

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

310039
2 *2.5kg
Karton



26.95

statt 29.95

Mini Rösti Taler (Stück ca. 15 g)

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

310021
5 * 1kg
Karton



35.65

statt 39.60

Rösti Pastetli (Stück ca. 72 g)

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

310038
2 *2kg
Karton



39.80

statt 44.24

Aktionen

gültig vom 01.09.2023 - 30.09.2023

Glacé



Haselnuss

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

401012
4000 ml
Bidon



30.42

statt 33.80

Zimt

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

401024
4000 ml
Bidon



30.42

statt 33.80

Rhum Raisins

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

401019
4000 ml
Bidon



30.42

statt 33.80

Röteli Kindschi

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

401018
2000 ml
Bidon



18.81

statt 20.90

Erdbeere

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

401010
4000 ml
Bidon



30.42

statt 33.80

Stracciatella

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

401020
4000 ml
Bidon



30.42

statt 33.80

Crème de Gruyère

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

401018
2000 ml
Bidon



18.81

statt 20.90

Baumnuß

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

401005
4000 ml
Bidon



30.42

statt 33.80

Grappa la Ticinella

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

401011
2000 ml
Bidon



18.81

statt 20.90

Caramel

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

401007
4000 ml
Bidon



30.42

statt 33.80

Aktionen

gültig vom 01.09.2023 - 30.09.2023

Glacé



Vanille

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

401022
4000 ml
Bidon



26.96

statt 29.95

Café

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

401006
4000 ml
Bidon



26.96

statt 29.95

Irish Cream

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

401013
2000 ml
Bidon



18.81

statt 20.90

Schokoladen-Chips

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

401008
4000 ml
Bidon



30.42

statt 33.80

Pistazien

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

401017
4000 ml
Bidon



31.95

statt 35.50

Almond & Salted Caramel

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

400009
2000 ml
Bidon



18.80

statt 20.90

Sorbet Traube

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

402006
2000 ml
Bidon



15.95

statt 17.70

Sorbet Passionsfrucht-Ananas

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

402005
2000 ml
Bidon



15.95

statt 17.70

Sorbet Blutorange

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

402002
4000 ml
Bidon



26.91

statt 29.90

Sorbet Zwetschge

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

402009
4000 ml
Bidon



26.91

statt 29.90

Aktionen

gültig vom 01.09.2023 - 30.09.2023

Küchenfertig / Convenience



Mischsalat Central

- 10%



Best. bis 16.00 Uhr

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

210067
500 g
Beutel

kellermann
natürlich frisch

4.23

statt 4.70

Fruchtsalat standard

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

203019
1 kg Schale
Beutel

JEUNE PRIMEUR

15.44

statt 17.15

Backwaren



Jumbo Laugenbrezel

- 15%



auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

601078
24 *150g
Karton

Kern & Sammet
Tiefkühl Backkunst à la Suisse

35.65

statt 41.95

Chäschüechli, vorgebacken

- 15%



auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

612005
18 *82g
Karton

Kern & Sammet
Tiefkühl Backkunst à la Suisse

32.55

statt 38.30

Laugenbrezel „Jet“

SAISON



auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

602005
72 * 110g
Karton

Kern & Sammet
Tiefkühl Backkunst à la Suisse

57.30

König-Bürli

SAISON



auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

601024
12 *180g
Karton

Kern & Sammet
Tiefkühl Backkunst à la Suisse

20.45

Wiener Apfelstrudel

SAISON



auf Vorbestellung

Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

610059
4 *1250g
Karton

Kern & Sammet
Tiefkühl Backkunst à la Suisse

69.95



 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