



BETTIO GLARONA

GASTRO AG

Monats-Update

September 2024





Liebe Kunden und Kundinnen

Liebe Leser

Ich bin ein bekennender Frankreich-Fan und begeistert von den Olympischen Spielen in Paris. Deshalb wollen wir in dieser Update-Ausgabe einen Blick auf die Spezialitäten unseres Nachbarlandes werfen - Auswahl gibt es ja genug, nicht umsonst heisst es „Leben (oder essen) wie Gott in Frankreich“.

Nicht nur den Sport, Paris und sich selber wissen die Franzosen zu inszenieren. Auch die Produkte sind nicht einfach nur Spargel, Melone oder Erdbeere. Sie tragen einen Namen, und der wird vermarktet: Cavaillon-Spargel oder -Melone, Orangered-Aprikose, Mara-de-Bois-Erdbeere kennen wir alle. Aber wissen Sie welche Schweizer Erdbeere Sie zuletzt gegessen haben?

Bonne journée et à la prochaine

Guido Bettio



Bettio Glarona stellt vor...

... Spezialitäten aus Frankreich

Wir beginnen unsere Reise durch die französischen Spezialitäten mit den Früchten, die momentan ihre Hauptsaison haben: Melone, Pfirsich (Bild oben) und Nektarine. Die als **Cavaillon-Melone** (Bild unten) bekannte Frucht ist eine Melone der Sorte Charentais und wird im **Herzen der Provence** angebaut. Sie zeichnet sich durch ein frisches, mittelsüßes Aroma aus.

Dick und süß sind die weiss- und gelbfleischigen **Pfirsche und Nektarinen** aus Frankreich die **hauptsächlich in Okzitanien** (Region im Südwesten) angebaut werden. Eine ganz besondere Sorte kommt allerdings aus der Umgebung von Paris: der **Pfirsich aus Montreuil**. Dieser wird in einer einzigartigen Weise angebaut: Die Pflanzen werden an **Gipsmauern befestigten Spalieren** gezogen. Diese Mauern spiegeln das Sonnenlicht und speichern die Wärme auch in der Nacht, was den Reifeprozess begünstigt und die Früchte besonders gross und schmackhaft werden lässt. Diese Anbau-Art, welche die Pflanzen auch besser gegen Frost schützt, soll es seit dem **16. Jahrhundert** gegeben und zur Blütezeit der Pfirsich-Produktion **300 km Mauern** umfasst haben. Heute werden die exquisiten Früchte nur noch in kleinsten Mengen produziert.

Bald erwarten wir die ersten **Baumnüsse** aus Grenoble, sowie französisches **Wurzelgemüse**, wie beispielsweise Stachy, Pastinake und Topinambur.

Noch etwas gedulden müssen sich die Trüffel-Liebhaber. Der **schwarzen Trüffel** ist von November/Dezember bis Februar/März erhältlich und kommt hauptsächlich aus dem Périgord und der Gegend um den Mont Ventoux in der Provence.



Weitere typische Vertreter aus Frankreich sind **Aprikose** (Bild oben), **Spargel**, **Erbse** und **Artischocke** (Bild Mitte). Die Artischocke ist in Frankreich ein sehr beliebtes Gemüse und wird hauptsächlich in der **Bretagne** angebaut. Besonders die nordbretonische Küste eignet sich für den Anbau von Früchten und Gemüse besonders gut, das es im Winter kaum Frost und im Sommer selten Hitzeperioden aber trotzdem viel Sonne gibt (siehe auch Kasten unten).

Undenkbar auch die französische Küche ohne **Knoblauch** (Bild unten). Ob weiss oder rosa, frisch, getrocknet oder geräuchert: Die Knolle ist in Frankreich so beliebt, dass in mehreren Orten Feste zu ihren Ehren begangen werden - besonders beliebt das Fest in Lautrec.

Erdbeeren aus Plougastel

Plougastel in der Bretagne ist die Wiege der **beliebtesten Frucht der Franzosen**. Der Hobby-Botaniker Amédée-François Frézier brachte in den frühen 1700er Jahren von einer seiner Reisen im Auftrag des Königs Louis XIV eine Erdbeer-Pflanze der Sorte Fragoria Chiloe, die **weisse Früchte** trägt (siehe Coverbild), nach Frankreich. Richtig gut gedeihen seine Erdbeeren aber erst, als er 1740 in die Bretagne übersiedelte und dort Erdbeeren kultivierte und neue Sorten züchtete. Erst in den 1970er Jahren bekamen die bretonischen Produzenten Konkurrenz aus dem Süden, aber noch heute ist die Erdbeere aus Plougastel äusserst beliebt, da sie sich durch ein sehr **intensives Aroma** auszeichnet.



Und wenn man über Essen und Frankreich spricht, dürfen natürlich **Champagner** und **Wein**, **Terrinen** und **Pasteten**, **Froschschenkel** oder **Schnecken**, **Austern** oder **Fischkonserven** (Bild oben), **Pâtisserie** und **Backwaren** sowie **Käse** (Bild Mitte) nicht fehlen. In Frankreich soll es übrigens weltweit am meisten **Käsesorte** geben, nämlich über **1000**. Zum Vergleich: In der Schweiz gibt es rund 450 Käsesorten, rangiert damit aber schon auf dem zweiten Platz der Käsesorten-Hitparade.

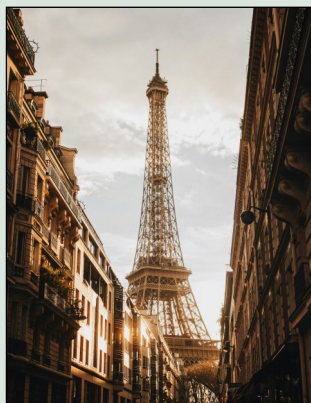


Ebenfalls mit Frankreich untrennbar verbunden, ist der **Lavendel** (Bild unten), der sich nicht nur in der Küche einsetzen lässt - beispielsweise zu Fisch, Fleisch oder Ziegenkäse, sondern als **Heilmittel**, **Badezusatz**, in **Seifen** oder **Tees**



Das isst Paris

Die 10 meistgenannten Spezialitäten aus der französischen Hauptstadt sind das **Baguette**, **Käse** aus der Region Ile-de-France, die **Opertorte**, **Croissant**, **Croque-monsieur**, **Macarons**, **Zwiebelsuppe**, **Entrecôte** et **Frites** sowie seit einigen Jahre der Honig von Paris. Paris war eine der ersten Städte, die auf den Dächern ihrer schönsten Gebäude Bienenstöcke installierten und bald einen hervorragenden **Honig** ernten konnten.



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.

Überall, online und offline bestellen / Effizient und schnell mit Bestelllisten

🔍 Bezeichnung, EAN Code, etc.

🔄 Produkte synchronisieren
Letzte Synchronisierung: Do., 15/08, 20:05

📷 Fast scan Modus

📄 Bestelllisten

🚚 Lieferanten
Lieferanten hinzufügen

🛒 Warenkorb

📦 Bestellungen

🌐 Bestellplattform online
www.hogashop.ch

❓ Hilfe

★ Feedback

🏠 Home 🔍 Suche 📄 Bestelllisten 🛒 Warenkorb

🔄 Fast scan

	Apfel Diwa KI.1 (12.5kg)(kg) (Anbruch) Bettio Glarona Gastro AG 4.30 pro Kilogramm	—	1 CHF 4.30	+	🛒
	Apfel Gala KI.1 (12.5kg) Bettio Glarona Gastro AG 27.50 pro Col (12.5 kg)	—	1 CHF 27.50	+	🛒
	Apfel Gala KI.1 (12.5kg)(Stk) (Anbruch) Bettio Glarona Gastro AG 0.41 pro St (0.15 St)	—	1 CHF 0.41	+	🛒
	Apfel Gala KI.1 (12.5kg)(kg)(Anbruch) Bettio Glarona Gastro AG 2.70 pro Kilogramm	—	1 CHF 2.70	+	🛒



LAUGENGENUSS

gültig vom 1.-30. September 2024



-15%

Laugensandwich (ca. 20cm)

Art.-Nr. 5373, 36 x 80g
statt Fr. 0.954 / 34.35

Aktion: Fr. 29.20 / Karton
Fr. 0.811 / Stk.



-15%

Jumbo Laugenbrezel (ø ca. 16cm)

Art.-Nr. 4050, 24 x 150g
Fr. 1.748 / 41.95

Aktion: Fr. 35.65 / Karton
Fr. 1.486 / Stk.



**TOP
SELLER**
★★★★★

-15%

Laugenbrezel mit Butter, einzeln verpackt

Art.-Nr. 4266, 50 x 70g
Fr. 1.483 / 74.15

Aktion: Fr. 63.05 / Karton
Fr. 1.261 / Stk.

Aktionen

gültig vom 01.09.2024 - 30.09.2024

Tiefkühlprodukte



Rosenkohl 20-30mm

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

300048
2 *2.5kg
Karton



17.25

statt 19.15

Pommes Croquettes nature

- 20%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

310024
2 *2.5kg
Karton



30.00

statt 33.40

Eierspätzli IQF

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

352002
2 *2.5kg
Karton



19.75

statt 21.85

Tortelli Steinpilz

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

330016
3 *1.5kg
Karton



42.55

statt 47.25

AKTION/ACTION/AZIONE

1.-30.9.2024



Edamame Ready-to-Eat

20%*
HAMMER-
AKTION

ACTION COUP DE POING/
OFFERTA SPECIALE



Aktionen

gültig vom 01.09.2024 – 30.09.2024

Glacé



Zimt Rahmglace

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

401024
4000 ml
Bidon



30.40

statt 33.80

Zwetschgen Sorbet

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

402009
4000 ml
Bidon



26.90

statt 29.90

Haselnuss Rahmglace

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

401012
4000 ml
Bidon



30.40

statt 33.80

Trauben Sorbet

- 10%



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

402006
2000 ml
Bidon



15.95

statt 17.70

Klassiker mit Beeren

Hot Berry und Romanoff



Bettio Glarona stellt vor...

die Saucen-Welt



Diverse Squeezer-Flaschen:

Mayonnaise Flasche

Aktuell



Artikel-Nr.
Verpackung
Preiseinheit

251021
800ml
Flasche



8.35





Neu: Saucen-Sticks



Mayonnaise Portionen Sticks

Aktuell



Artikel-Nr. 251064
Verpackung 4*100*10g
Preiseinheit Karton



48.00

Ketchup Portionen Sticks

Aktuell



Artikel-Nr. 251063
Verpackung 4*100*10g
Preiseinheit Karton



40.00

Senf Portionen Sticks

Aktuell



Artikel-Nr. 251065
Verpackung 4*100*10g
Preiseinheit Karton



56.00





 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