

SAFTIGES DUO



↑ GRANNY SMITH

Der Granny Smith ist mit seiner grünen, gesprenkelten Schale und seinem sehr säuerlichen Geschmack eine der bekanntesten Sorten in der Apfelwelt. Sein bis zu dreimal höherer Säureanteil macht sich auch nach dem Kochen oder Backen bemerkbar – wofür der Granny Smith bei vielen Apfellebhabern besonders geschätzt wird.

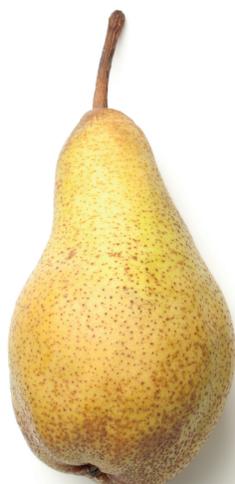


← BOSKOOOP

Der Boskoop-Apfel lässt sich meist schon deutlich an seiner ledrigen, grün-roten Schale von anderen Äpfeln unterscheiden. Seine großen Früchte schmecken säuerlich – und täuschen damit über den hohen Zuckeranteil hinweg. Damit eignet sich der Boskoop ideal für die Zubereitung von Apfelmus oder Bratäpfeln, ist aber durch seinen niedrigen Allergengehalt bei vielen Apfellergikern auch als Tafelobst beliebt.

ABATE FETEL →

Die Abate Fetel ist eine längliche Birnensorte mit dem wissenschaftlichen Namen *Pyrus communis*. Sie zeichnet sich durch ihre saftige Textur und eine süße Geschmacksnote aus. Die Saison erstreckt sich in der Regel von Herbst bis Winter, abhängig von Klima und Region. Die Birne wird frisch als Handobst gegessen, in Desserts und anderen Speisen verarbeitet oder einfach als frische Komponente zur Käseplatte gereicht.



CONFERENCE- BIRNE →

Die Tafelbirne Conference wurde 1894 vom englischen Züchter Thomas Francis Rivers eingeführt. Ihr feines, saftiges, süßes Fruchtfleisch mit angenehmer Würze ist von einer grünlich-gelben, rauen Schale umgeben. Diese ertragreiche Sorte eignet sich besonders gut für den heimischen Garten. Pflückreif ab Mitte September, kann man sie ab Oktober genießen. Die Conference lässt sich gut mehrere Monate in Kühl- oder CA-Lagerung aufbewahren, wo sie weiter nachreift.



BRAEBURN →

Braeburn-Äpfel stammen ursprünglich aus Neuseeland, wo sie in den 1950er Jahren zufällig entdeckt wurden. Mittlerweile wird der knackige Tafelapfel auch in Europa angebaut und gehört zu den europäischen Lieblingssorten. Der zweifarbige Braeburn ist mit seinem süß-herben Aroma und relativ harten Fruchtfleisch ein Allrounder unter den Äpfeln.



← CLAPPS LIEBLING

Der Name Clapps Liebling passt perfekt zu dieser Birnensorte, die 1860 in Massachusetts als Zufallszuchtling von Thaddäus Clapp entdeckt wurde. Die mittelgroße bis sehr große Frucht ist bauchig bis kegelförmig, mit einer dünnen, grün-rötlichen Schale und kleinen hellbraunen Punkten. Die Sorte ist im August pflückreif und zeichnet sich durch gute Lager- und Transporteigenschaften aus, wodurch sie auch heute noch viele Fans hat.



← ROYAL GALA

Auch der Royal Gala hat seinen Ursprung in Neuseeland. Unter seiner leuchtend roten Schale verbirgt sich ein saftiges, gelbliches Fruchtfleisch mit herrlich süßem Geschmack. Das macht den relativ kleinen Royal Gala besonders als Dessertobst beliebt.



← DELBAR

Delbar ist ein beliebter Sommerapfel mit süßem, saftigem Geschmack. Die grün-rote Schale umhüllt weißes, zartes Fruchtfleisch, das eine milde Säure besitzt. Damit sind Delbar-Äpfel nicht nur ein gesunder Snack zwischendurch, sondern geben auch beim Backen und Kochen ein leckeres Aroma. Regional werden sie oft als Sommer-Jonagold bezeichnet.



← PACKHAMS TRIUMPH

Die Packhams ist eine große Birnensorte mit saftiger Textur und süßem Geschmack. Ihr Fruchtfleisch bringt eine muskatartige Würze mit sich, was die Packhams zusammen mit ihrer außerordentlichen Saftigkeit nicht nur als Tafelbirne, sondern auch als Mostobst beliebt macht.

→ PINOVA

Der Pinova ist eine junge Apfelsorte, 1986 am Institut für Obstforschung in Dresden durch die Kreuzung von Golden Delicious und Clivia (selbst eine Kreuzung aus Geheimrat Dr. Oldenburg und Cox Orange) entstanden. Diese robuste und ertragsreiche Sorte ist pflegeleicht und lang lagerfähig. Mit knackigem Fruchtfleisch und süßsäuerlich-würzigem Geschmack ergibt diese Sorte gute Tafeläpfel, die auch zum Kochen und Backen geeignet sind.



FUJI

Der Fuji-Apfel stammt aus Japan und entstand 1939 durch die Kreuzung von Ralls Janet und Red Delicious. Als weltweit häufigste Apfelsorte bekannt, gedeiht der Fuji am besten in warmen Gegenden und ist in Deutschland vor allem in solchen Regionen verbreitet. Die Schale variiert von blass-grünlich bis gelblich-grün mit rosa bis dunkelrot-violetter Streifung. Der Fuji überzeugt mit seiner süßen, wenig säuerlichen Note und einem knackig saftigen Fruchtfleisch.



→ RED JONAPRINCE

Der Red Jonaprince, eine Variante der Jonagold-Sorte, wird oft unter dem Markennamen Red Prince gehandelt. Die tiefroten Früchte haben im Vergleich zum Jonagold festes Fruchtfleisch und einen höheren Zuckergehalt. Größere Äpfel bieten ein süßsäuerliches Aroma. Der Red Jonaprince eignet sich, wie jeder Tafelapfel, zum Kochen und Backen, entfaltet jedoch sein bestes Aroma beim Frischverzehr.



SANTA MARIA

Die Santa-Maria-Birne ist eine Kreuzung zwischen Williams- und Cosciabirne. Sie kann roh gegessen, zu Obstsalaten hinzugefügt oder als köstliche Zutat in Desserts und Backwaren verwendet werden. Gönnen Sie sich den Luxus ihres fein würzigen, angenehm süß-säuerlichen Geschmacks.



CF Gastro
Service GmbH & Co. KG
www.cf-foodservice.de