



DELIZIE DELLA SICILIA

köstlichkeiten aus sizilien



Bio Zitrusfrüchte - Die richtige Lagerung

Sie erhalten unsere Vitaminspender aus dem sonnigen Sizilien direkt ab der Azienda Brancati. Diese Früchte unterscheiden sich von den handelsüblichen Produkten dadurch, dass sie am Baum voll ausreifen und erst dann gepflückt werden. Dabei wird die Schale weder mit Paraffin noch mit anderen chemischen Substanzen behandelt. Erfahren Sie nachfolgend, wie Sie Bio Zitrusfrüchte richtig lagern, um Schimmel und vorzeitiges Eintrocknen zu verhindern.

Vorteile einer korrekten Lagerung

- Sie können mit der richtigen Lagerung eine grössere Menge im Vorrat halten und müssen seltener für Nachschub sorgen
- Aroma, Geschmackserlebnis und der hohe Gehalt an Vitalstoffen bleiben besser erhalten
- Es wandern weniger Früchte in den Müll (weniger FOOD WASTE)

WICHTIG

- Packen Sie die Bio Zitrusfrüchte sofort aus den Kisten aus und kontrollieren Sie sie auf schadhafte Stellen und Schimmel.
- Früchte regelmässig kontrollieren und weiche Exemplare sowie solche mit kleinen Beschädigungen zuerst konsumieren.

Lagertemperaturen/Lagerort

Zitrusfrüchte sind kälteempfindlich, jedoch kann die ideale Temperatur je nach Art und Sorte beträchtlich variieren. Während Zitronen und Grapefruit eher Kälteschäden erleiden, sind Orangen und Mandarinen weniger empfindlich. Eine Regel besagt, dass grüne Zitrusfrüchte, ein höherer Säuregehalt sowie spätreifende Sorten höhere Lagertemperaturen erfordern. Optimal sind:

- | | |
|--------------------------|-----------------------|
| - Orangen | zwischen 5 und 8 °C |
| - Mandarinen/Clementinen | zwischen 5 und 8 °C |
| - Grapefruits | zwischen 6 und 16 °C |
| - Zitronen/Cedro | zwischen 10 und 14 °C |

Es eignen sich besonders kühle, ungeheizte Räume wie Wintergarten, (Natur-)Keller oder Hausflur. Auf dem Balkon lassen sich die Früchte in einer Styroporkiste aufbewahren. Diese wird mit Woldecken vor Frost geschützt.

In welchem Behälter werden Bio Zitrusfrüchte am besten aufbewahrt?

Die Früchte wachsen in luftiger Höhe und möchten am liebsten auch so gelagert werden. Deshalb nicht auftürmen, sonst kann eine von Schimmel befallene Frucht schnell alle andern infizieren.

Bitte legen Sie sie sorgfältig einzeln in einen Korb, Schale mit oder ohne Löcher, Holz- oder Kartonkiste oder in ein grosses Sieb. Lagern Sie die Bio Zitrusfrüchte offen, luftig und möglichst dunkel.

Lagerdauer

Früchte mit harter/dicker Schale halten sich in der Regel länger als solche mit weicher. Allgemeine Lagerdauer von unbehandelten Bio Zitrusfrüchten:

- Orangen/Grapefruit: bis ca. 4 Wochen
- Mandarinen/Clementinen: bis ca. 3 Wochen
- Zitronen: bis ca. 6 Wochen

Qualitätsmängel

Für allenfalls ungeniessbare Produkte erhalten Sie pro Kiste ca. 5 % Mehrgewicht gratis (Ausnahmen: Zitronen, welche in der Regel sehr robust sind sowie Degustationsangebot von der Kiste her)

Sollten Sie mit Ihrer Lieferung nicht zufrieden sein, nehmen Sie umgehend Kontakt mit uns auf delizie@bluewin.ch oder Tel. 079 395 95 37.

Wir wünschen Ihnen viele süsse Momente mit unseren Vitaminspendern aus dem Valle di Catania.

www.delizie-della-sicilia.ch

delizie@bluewin.ch

Mobile 079 395 95 37