

Der Nützling



KUMQUATS AUS SPANIEN von Alfonso & Damian Delgado

Alfonso und Damian Delgado sind seit über 20 Jahren Landwirte. Ihr Familienbetrieb befindet sich in Velez de Banaudalla (Küste von Granada) und ist auf **Bio-Kumquats** mit Premium Qualität spezialisiert.

Die Kumquatsbäume des kleinen Familienunternehmens stehen in zwei großen Gewächshäusern, die aber aus einer Art Netz bestehen, so dass die Bäume auch auf natürliche Weise über den Regen bewässert werden. Die Bäume bekommen so das Beste vom Klima mit, sind aber auch gleichzeitig vor zu starken Regenfällen und Wind geschützt. Es wird dadurch ein optimales Mikroklima und ein kontrolliertes Ökosystem für die Kumquat Bäume geschaffen.

Die Ernte erfolgt von Dezember bis Mai mit zwei Blüte- und Erntezeiten. **Für die Bestellungen wird extra frisch geerntet, die Ware wird nicht gelagert.** Somit kann eine außergewöhnliche Qualität garantiert werden. Es werden alle Kumquats, egal welcher Kaliber oder Qualität, weiterverwendet. Sie stellen selbst über 6 verschiedene Kumquat-Marmeladen und weitere Kumquat Produkte, wie Likör und Trockenkumquat, her.

KUMQUATS sind die kleinsten Vertreter der Zitrusfrüchte. Charakteristisch für sie ist, dass sie mit Schale gegessen werden können. Die kleinen Powerfrüchte enthalten viele wertvolle Nährstoffe, darunter viel Vitamin C und Kalzium.

Gut zu wissen: Der bittere Geschmack der Zwergorangen liegt im Fruchtfleisch. Wer ihn nicht mag, kann die Früchte einfach aushöhlen und nur die süßliche Schale verzehren.

Tipp: Werden die kleinen Früchte vor dem Verzehr in den Handflächen gerollt, wird die Schale weicher, das Aroma tritt mehr hervor und die Kumquat wird süßer im Geschmack.

Lagerung: Kühl gelagert halten sich frische Kumquats etwa 2-3 Wochen.



Alfonso & Damian Delgado mit Günter

NEU

- aus Österreich: Birne Xenia
- aus Italien: Kürbis *Butternuss*, Clementinen *Mandalate*, Fleischtomaten *Mini-Ochsenherz*
- aus Spanien: Avocado, Maracuja
- aus Peru: Trauben schwarz kernlos *Sable*

AKTION

- aus Italien: Batavia rot, Fenchel
- aus Peru: Mango *Kent*

MINI ROMANASALAT



Der knackige Romanasalat, auch Römersalat oder Sommerendivie genannt, besteht hauptsächlich aus Wasser und hat relativ wenig Kalorien. Umso höher ist jedoch der Nährstoffgehalt des Gemüses: vor allem mit Vitamin C kann er punkten.

Verwendung: Weil seine langen, grünen Blätter würzig schmecken und nicht so schnell zerfallen, wird Romana Salat auch gerne für warme Gerichte wie Suppen oder einfach sanft gedünstet als Beilage verwendet.

Lagerung: In ein leicht feuchtes Geschirrtuch gewickelt hält der Salatkopf circa 2-3 Tage im Kühlschrank.

In manchen Regionen wird Romanasalat auch als Kochsalat bezeichnet - dieser Name weist darauf hin, dass der Salat nicht nur als Rohkost verwendet werden kann.

FLEISCHTOMATEN MINI-OCHSENHERZ



ab nächster Woche neu im Angebot

Die Mini-Ochsenherz Tomate ist eine alte Tomatensorte, die in den letzten Jahren stark an Beliebtheit gewonnen hat.

Verwendung: Diese Sorte überzeugt mit ihrem würzigen Aroma mit einem hohen Zuckergehalt und feiner Säure. Sie ist, wie jede andere Tomatensorte, ein wahrer Allrounder in der Küche und schmeckt hervorragend als Suppe, Soße, auf der Pizza, zu Fleisch oder im Salat.

Lagerung: Die Mini-Ochsenherz Tomaten sollten kühl, aber nicht im Kühlschrank gelagert werden, da sie sonst rasch ihr Aroma verlieren. Zudem ist wichtig, dass sie immer getrennt von anderem Obst und Gemüse gelagert wird.

Tomaten enthalten viele wichtige Nährstoffe, darunter vor allem Vitamin C, Kalium und Folsäure.