

Produkt Info KW 03/2025



Sehr geehrte Damen und Herren,

in der Kalenderwoche 03 (13.01.2025 – 16.01.2025) liefern wir im Rahmen des Schulobstprogramms:

Standard 1 (1 Stück = 1 Portion)

BIO-Äpfel, regional

Sorten: Santana und Gala Royal

Lieferant: Grundler, Espasingen vom Bodensee

Äpfel können im Gemüsefach des Kühlschranks oder in einem kühlen frostfreien Raum (Keller oder Garage) gelagert werden. Da Äpfel das Reifehormon Ethylen abgeben und dadurch bei anderen Früchten und Gemüsen den Reife- und Alterungsprozess anstoßen, sollten sie möglichst separat gelagert werden. Blattgemüse, Schnittblumen und Topfpflanzen welken unter Einfluss von Ethylen, Möhren werden bitter.

Standard 2 (1 kg = 10 Portionen)

BIO-Clementinen

Ursprung: Italien

Lieferant: Agrinova-Bio Acireale

Weitere Informationen über den Anbaubetrieb unter: <http://www.agrinovabio2000.it/Default.aspx>

Mandarinen und Clementinen enthalten 195kJ/100g (46kcal/100g) an Nährwert.



Wasser	86,7%	
Kohlenhydrate	10,1%	
Proteine	0,7%	
Fette	0,3%	
Rohfaser	1,7%	

Hervorzuheben sind die Mineralstoffe Kalium, Calcium, Magnesium, Eisen und Phosphor, die B-Vitamine und Vitamin C (30mg/100g).

Sonder (2 Stück = 10 Portionen)

Mango

Ursprung: Brasilien

Lieferant: Westfalia Fruit GmbH in München

Die Pflanze stammt aus dem Gebiet Indien und ist im tropischen Regenwald zuhause, kommt heute in weiten Teilen der Welt vor, darunter in den USA, Mexiko und weiteren Ländern Mittel- und Südamerikas, in der Karibik, in Afrikas, in Asien und auch in Australien.

Der immergrüne Mangobaum kann bis zu 45 Meter hoch werden und an der Spitze eine Breite von bis zu zehn Metern erreichen. Es dauert ungefähr drei bis sechs Monate, bis die Früchte reif sind. Die reife Mango hängt an langen Stielen am Baum und wiegt bis zu zwei Kilogramm. Die Frucht besitzt eine dünne, glatte Schale, darunter ein je nach Reifegrad weiches bis faseriges Fruchtfleisch, das einen großen, abgeflachten Steinkern umschließt. Die Färbung der Frucht reicht von grün über gelb bis rot, häufig findet sich auch eine Kombination aller drei Farben. Die geschälte Frucht hat einen stark aromatisch-süßlichen Duft und Geschmack. Mangos für Deutschland werden unreif gepflückt und sind ungefähr 25 Tage im Kühlcontainer auf dem Schiff unterwegs nach Deutschland. Es können ungefähr 40.000 Mangos in einen Kühlcontainer. In dem Kühlcontainer werden die Früchte auf +8° C gelagert.

In Deutschland werden die Früchte in speziellen Reifungszimmern auf +22 ° C gereift, so dass die Früchte genussreif verkauft können werden. Eine Mango erhält so viel Vitamin C wie ein Orange. Reife Mangos sind gelb, orange, rot oder grün, je nach Sorte. Das Fruchtfleisch einer Mango ist gelb bis orange und herrlich süß im Geschmack. In der Mitte befindet sich ein großer, nicht essbarer Kern. Zu Hause werden Mango auf Zimmertemperatur gelagert um den süßen Geschmack zu behalten.



Mit freundlichen Grüßen

Ihr Schulobstteam