

Lagerung und Verarbeitung der Zitrusfrüchte

Die Zitrusfrüchte sind sonnengereift und unbehandelt.

Die Lieferung erfolgt direkt nach der Ernte. Es wurde keine Zwischenlagerung in Stickstoffkammern und keine Wachsbehandlung vorgenommen.

Frische Früchte haben in der Regel eine festere Schale, sie sich nicht so leicht lösen lässt.

Lagerung

dunkel und trocken lagern bei 10° - 15° - nicht im Kühlschrank lagern

faule Früchte regelmäßig aussortieren

Mandarinen - Frischverzehr

Orangen: 3 - 6 Wochen lagerfähig

Grapefruit: 1 - 2 Monate lagerfähig

Zitronen: 1 - 2 Monate lagerfähig

Die Schale von Zitronen und Orangen sollte nach dem Waschen verwendet werden. Sie enthält mehr als die Hälfte aller gesundheitsfördernden Wirkstoffe der gesamten Frucht; z.B.: ätherische Öle, Vitamine, krebshemmende Flavonoide, Vitalstoffe, Mineralien.

Verarbeitungstipps

Gewaschene Zitronen im Ganzen einfrieren, im gefrorenen Zustand reiben und Portionsweise einfrieren, nach Bedarf auftauen oder direkt in Tee, Kuchenmasse usw. geben.

Fruchtsaft in Eswürfelschale einfrieren.

Zitronentee: gewaschene Zitrone pressen, die Schale 15 Min. kochen, den Saft dazugeben, mit heißem Wasser aufgießen (1 Zitrone auf 2 Tassen Wasser), ev. mit Honig süßen.

Ausgepresste Zitrone in den Geschirrspüler legen - sorgt für angenehmen Duft. Gefrorene Orangenstücke im Mixer zerkleinern, Honig und Schlagsahne dazugeben.

Biskuitboden mit Vanillecreme bestreichen Orangenscheiben darauf legen und mit Orangengelee überziehen.

Mandarinstücke einfrieren und später wie Konservenmandarinen einsetzen.