



Weltweit ab Hof

FRÜCHTE LAGERN UND REIFEN

Diese Früchte werden geerntet sobald sie für die Ausreifung den Baum nicht mehr benötigen:



AVOCADOS



BANANEN



KIWIS



MANGOS



PAPAYAS

Zum **Lagern und Nachreifen** gilt: **Je wärmer die Umgebungstemperatur, desto schneller reifen Früchte nach.** Im Gemüsefach im Kühlschrank (ca. 8 °C) sind sie am längsten haltbar, in einem kühlen Keller ebenfalls lange, bei Zimmertemperatur reifen sie schneller. Wollen Sie die Reifung beschleunigen, packen Sie die zu reifende Menge mit bereits reifen Früchten (z.B. Äpfeln) zusammen in einen Korb oder – so geht's noch schneller – in einen halboffenen Beutel.

Tropische Früchte (Mangos, Bananen, Papayas) nur falls nicht anders möglich im Kühlschrank lagern, sie verlieren bei zu kalten Temperaturen an Geschmack. Kühle Temperaturen knapp über 12°C (z.B. Keller) verlängern die Haltbarkeit.

Reif sind die Früchte, wenn das Fruchtfleisch bei leichtem Druck nachgibt.

Überprüfen Sie Ihre Lieferung regelmässig auf Früchte, die Verletzungen oder braune/schwarze Flecken auf der Schale aufweisen und konsumieren Sie diese zuerst. Entfernen Sie von Schimmel betroffene Früchte sofort aus der Kiste.

Werden zu viele Früchte zeitgleich reif, können Sie diese **einfrrieren**. Dazu Früchte schälen und in Stücke schneiden oder pürieren.

	<i>Richtwert Haltbarkeit bei kühler Lagerung</i>	<i>Tipps</i>
 AVOCADOS	10 Tage	Zum Einfrieren mit Zitronensaft beträufeln.
 BANANEN	bis zu 4 Wochen	Reif wenn gelb. Grüne Bananen können gekocht ebenfalls gegessen werden.
 KIWIS	3 Monate	Zügig aufbrauchen, sobald sie reif sind um Überreifung zu vermeiden.
 MANGOS	bis 10 Tage	Reif wenn sie nach Mango duftet und das Fruchtfleisch bei leichtem Druck etwas nachgibt.
 PAPAYAS	4-8 Tage	Reif wenn sie gelblich werden.

Weitere produktspezifische Informationen und Tipps finden Sie online auf dem jeweiligen Produkt in unserem Shop gebana.com/shop.

Sind Ihre Früchte mangelhaft bei Ihnen angekommen? Melden Sie sich bitte bei uns über info@gebana.com. Geben Sie dabei die Lot-Nummer Ihrer Kiste (auf der Produktetikette an deren Aussenseite) an.

FRÜCHTE LAGERN

Produktspezifische Haltbarkeit und Tipps


ANANAS

CLEMENTINEN

GRANATÄPFEL

GRAPEFRUITS

INGWER/KURKUMA

KOKOSNÜSSE

ORANGEN

TRAUBEN

WASSERMELONEN

ZITRONEN




Lagern Sie Früchte im Gemüsefach des Kühlschranks (ca. 8 °C), in einem kühlen Keller oder in den Wintermonaten draussen (mit einer Wolldecke o.ä. vor Frost schützen!). Werden Früchte wärmer aufbewahrt, verkürzt dies ihre Haltbarkeit, hat aber keine negative Auswirkung auf die Qualität.

Tropische Früchte (Ananas, Wassermelonen) nur falls nicht anders möglich im Kühlschrank lagern, sie verlieren bei zu kalten Temperaturen an Geschmack.

Kühle Temperaturen knapp über 12°C (z.B. Keller) verlängern die Haltbarkeit.

Überprüfen Sie Ihre Lieferung regelmässig auf Früchte, die Verletzungen oder braune/schwarze Flecken auf der Schale aufweisen und konsumieren Sie diese zuerst. Entfernen Sie von Schimmel betroffene Früchte sofort aus der Kiste.

Um sie länger haltbar zu machen, können Sie die Früchte **einfrieren**. Dazu Früchte schälen und in Stücke schneiden, pürieren oder zu Saft pressen (Zitrusfrüchte).

	<i>Haltbarkeit bei kühler Lagerung</i>	<i>Tipps</i>
 ANANAS	4-8 Tage	Bleibt aussen grün bis schwarz und innen hell – ist trotzdem reif. Strunk ist essbar.
 CLEMENTINEN	2 Wochen	Können Kerne enthalten. Sind reif auch wenn Schale grün ist. Unbehandelt, Schale geniessbar.
 GRANATÄPFEL	1 Monat	Bei Riss in der Schale sofort konsumieren. Werden durch Lagerung aussen schrumpelig, innen bleiben sie saftig. Trockener, grau-grüner Schimmel im Kelch ist normal und harmlos.
 GRAPEFRUITS	1 Monat	Bei Lagerung ausserhalb des Kühlschranks werden Früchte süsser.
 INGWER/KURKUMA	1 Monat	Gut verschlossen, z.B. in einer Tupperdose aufbewahren. Spriessende oder von leichtem Schimmel betroffene Wurzelteile abschneiden.
 KOKOSNÜSSE	Mehrere Monate	Im Kühlschrank lagern. Bei Rissen in der Schale sofort konsumieren.
 ORANGEN	1 Monat	Sind reif auch wenn Schale grün ist. Unbehandelt, Schale geniessbar.
 TRAUBEN	10-15 Tage	Weiche oder beschädigte Beeren von der Rispe entfernen. Im kälteren Teil des Kühlschranks (mittlere Regale) aufbewahren.
 WASSERMELONEN	bis 10 Tage	
 ZITRONEN	1 Monat	Sind reif auch wenn Schale grün ist. Unbehandelt, Schale geniessbar.

Weitere produktspezifische Informationen und Tipps finden Sie online auf dem jeweiligen Produkt in unserem Shop gebana.com/shop.

Sind Ihre Früchte mangelhaft bei Ihnen angekommen? Melden Sie sich bitte bei uns über info@gebana.com. Geben Sie dabei die Lot-Nummer Ihrer Kiste (auf der Produktetikette an deren Aussenseite) an.