



Produktinfo Avocado

Wissenswertes:

Avocados sind die fettreichsten Früchte. Es handelt sich allerdings um gesunde pflanzliche Fette, die gut verträglich sind. Aus botanischer Sicht ist die Avocado eine Beere. Wir führen sie dennoch unter Gemüse, da sie oft weiterverarbeitet wird.

Hauptlieferanten sind mittelamerikanische Länder. Die Ware kommt per Schiff nach Europa und wird meist bei den Importeuren in speziellen Lagern nachgereift. Anschließend gelangen sie im „Ready to eat“-Zustand in den Verkauf.

Es gibt ca. 400 Avocadosorten. Die bei uns am meisten gehandelten sind: Hass (schwarzgrün und eiförmig) und Fuerte (grün und birnenförmig).

Küchenkniff:

Die Avocado wird längs aufgeschnitten und das Messer dabei um den Kern herumgeführt. Falls zunächst nur eine halbe Avocado verwendet wird, sollte der Kern in der anderen Hälfte in der Frucht bleiben, damit sie länger frisch bleibt. Das Fruchtfleisch eignet sich hervorragend zur Zubereitung von Cremes und Dips, wie z.B. einer Guacamole. Aber auch als Smoothie-Zutat sind Avocados beliebt.

Wir freuen uns auf Ihren Einkauf auf:

shop.adam-theis.de

Aktuelle Informationen auch auf: www.adam-theis.de

