















JAN	FEB	MÄR	APR
			
MAI	JUN	Juli	AUG
			
SEP	OKT	NOV	DEZ
			



Regio



Importe

Beschreibung

Wegen ihrer intensiv roten Farbe & ihrer Süße gilt die Erdbeere von jeher als Symbol der Sinnlichkeit. Durch ihren Gehalt an Vitamin-C & Zink erhöht sich beim Verzehr der Testosteronspiegel. Die Frucht ist botanisch gesehen keine Beere, sondern eine Scheinfrucht - Sammelnussfrucht, die Früchte sind die kleinen gelben Nüsse auf dem Fruchtfleisch.



Anwendung

Unter den Beerenfrüchten sind sie am vielseitigsten verwendbar. Vom klassischen Frischverzehr werden Sie zu Fruchtsuppen, Limonaden, Sauce, Saft, Bowle, Punsch, Mus, Kompott, Kuchenbelag, Süßspeisen, Mark, etc.

Mit Erdbeerblätter kann man nicht nur eine >>Maibowle<< verfeinern, sie gelten ebenfalls als schmackhafter Zusatz zu Wild- oder Mischsalaten, Kräuterbutter, Saucen oder Marinaden.



Geschmack

Neben der Herkunft, den Anbaubedingungen, dem Zeitpunkt in der Saison, dem Reifestadium und der Fruchttemperatur ist der Geschmack in erster Linie von der Sorte abhängig.

Geschätzt werden ein ausgewogenes Zucker-Säureverhältnis und das typische Erdbeeraroma, das sich aus ca. 360 verschiedenen flüchtigen Stoffen zusammensetzen kann.

