

Pfirsiche und Nektarinen

Der Sommer rückt näher - wir starten in die Kernobstsaision...

...mit Pfirsichen und Nektarinen aus Spanien. Die süßen Früchte stellen den Handel alljährlich vor eine **anspruchsvolle Aufgabe**: die runden, glatten oder pelzigen Früchte reifen kaum nach und müssen möglichst reif geerntet werden. Das macht sie natürlich recht empfindlich - die Zeit von der Ernte bis zum Verkauf sollte kurz sein. Die **Haltbarkeit** ist sehr begrenzt: im Kühlschrank halten sie sich 3-4 Tage, entfalten aber ihren vollen Geschmack bei Zimmertemperatur.


Bei uns angelangt...

...erfreut das Steinobst dann jeden Obstliebhaber: Unterschieden wird grob in weiße und gelbe Nektarinen und Pfirsiche - vom Geschmack her allgemein süß-säuerlich und saftig gelten die weißfleischigen Früchte als besonders aromatisch. Außerdem beliebt ist die flache Pfirsichsorte - in Spanien „Paraguayo“ genannt.

Entgegen früherer Vermutungen...


...ist die Nektarine keine Kreuzung von Pfirsichen und Pflaumen, sondern eine „Mutation“ der Pfirsich. Nektarinen- und Pfirsichbäume sind kaum zu unterscheiden - daher kann man erst an der Frucht erkennen, um was es sich handelt. Kurioserweise können an einem Baum **Pfirsiche und Nektarinen im Wechsel** wachsen!

Aus dem Süden Spaniens...

...kommen die frischen Früchte. In der Nähe der Stadt Murcia in der gleichnamigen Provinz befinden sich ganze 70 Hektar Plantagen, davon 6 ha Tunnel, unseres Partners **camposeven** - voll mit Pfirsich- und Nektarinen-Bäume. Das Familienunternehmen unter der Leitung von David Samper Martinez hat seit **über 40 Jahren Bio-Erfahrung** und plant im Jahr 2015 komplett auf  umzustellen.

Bis zu 6 Meter hoch...

...können Nektarinen- und Pfirsichbäume werden. Anfangs gedeihen sie in Folientunneln - das trockene Mittelmeerklima ist ideal für eine gute Kultivierung der Steinobst-Früchte. **3000 Sonnenstunden** im Jahr geben ihr restliches und sorgen für gesundes und saftiges Obst.

Nach der Hauptsaison erreichen uns ab Mitte Mai Früchte auch in -Qualität aus „**Extramadura**“ an der portugiesischen Grenze: die kalten Winter, milden Frühlinge und heißen Sommer sind entscheidend für den tollen Geschmack der späten Sorten.



demeter



Nährwertangaben pro 100 g ca.

- ➔ Brennwert: 56 kcal/234 kJ
- ➔ Kohlenhydrate: 12 g

- ➔ Vitamin C: 8 mg
- ➔ Provitamin A: 440 µg
- ➔ Kalium: 210 mg

Ernte und Verpackung

- ➔ Leergut: Karton
- ➔ Einheit: 4 kg

- ➔ Erntezeit: i.d.R. April - Juni
- ➔ Anbauland: Spanien

Kaliber

- ➔ AAAA 90 +
- ➔ AAA 80 - 90
- ➔ AA 73 - 80
- ➔ A 67 - 73
- ➔ B 61 - 67
- ➔ C 56 - 61

