

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, die sich nicht so leicht lösen lässt. Auch wenn die Schale nicht mehr ganz glatt ist, ist die Frucht noch gut zu genießen; auf jeden Fall schmeckt der Saft sehr lecker.

Die Früchte sollten dunkel und trocken gelagert werden bei 10⁰ - 15⁰.

Nicht im Kühlschrank lagern.

Günstig ist, wenn die Früchte nicht in der Kiste bleiben, sondern ausgebreitet werden, da dadurch Druckstellen, die schnell zum Faulen führen, vermieden werden.

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.

Verarbeitungstips

- Als Grippevorbeugung: täglich den Saft einer Zitrone mit heißem Wasser und einem Teelöffel Honig trinken.
- Gewaschene Zitronen im Ganzen einfrieren, im gefrorenen Zustand reiben und portionsweise einfrieren, nach Bedarf auftauen oder direkt in Tee oder Kuchenmasse usw. geben.
- Fruchtsaft in Eiswürfelschale einfrieren.
- Zitrontee: gewaschene Zitrone pressen, die Schale 15 Min. kochen, den Saft dazugeben, mit heißem Wasser aufgießen (eine Zitrone auf zwei Tassen Wasser), ev. mit Honig süßen.
- Ausgespreste Zitrone in den Geschirrspüler legen - sorgt für angenehmen Duft.
- Lemon curd - leckere Rezepte finden sich im Internet
- Salzzitronen - interessante Rezepte finden sich im Internet
- Limoncello / Zitronenlikör - interessante Rezepte finden sich im Internet
- 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.
- Orangenkuchen
<https://www1.wdr.de/verbraucher/rezepte/alle-rezepte/orangenkuchen-102.htm>