

Produktinfo

Grapefruits (Paradiesäpfel)

Die ersten Grapefruitbäume sollen im 17. Jahrhundert auf der Insel Barbados/Antillen und in Westindien entdeckt worden sein. Grapefruits sind größer als Orangen aber kleiner als Pampelmusen, zumeist kernlos und sie haben eine rötlich-orangefarbene Schale. Die Färbung ist Sorten-, Temperatur- und witterungsabhängig.

Etwa die Hälfte der Grapefruitproduktion kommt frisch auf den Markt, die andere Hälfte wird hauptsächlich zu Saft weiterverarbeitet. Die häufigste Art, Grapefruits zu essen, ist, sie quer zu halbieren und mit etwas Zucker oder Honig aus der Schale zu löffeln. Sie können jedoch auch zum Verfeinern für Salate, oder für Käse und Geflügelgerichte verwendet werden. Wegen der dicken, pelzigen Haut, die das Fruchtfleisch umgibt, lassen sich Grapefruits nicht schälen, wie beispielsweise Orangen.

Grapefruits haben aufgrund ihrer dicken Polsterung einen optimalen Schutz vor dem Austrocknen. Maximal zwei Wochen nach dem Einkauf verzehren.

