

Produktinfo

Tangelo Mineolas

Die Tangelo Mineola, auch Honeyball genannt, gehört zu der wohl am weitesten verbreiteten Sorte der Tangelos – einer Gruppe von Zitrusfrüchten, die sowohl aus natürlicher wie auch gezielter Kreuzung von Mandarinen (Tangerine) mit Grapefruits oder Pampelmusen (Pomelo) entstanden sind. Je nachdem welcher Elternteil sich mehr durchgesetzt hat, zeigen die Früchte der Tangelogruppe ein breites Spektrum hinsichtlich ihres Erscheinungsbildes. Ihre Größe schwankt zwischen der einer kleinen Orange und der einer großen Grapefruit. Die Schale ist orange bis intensiv rotorange gefärbt, feinporig, glatt, relativ dünn und lässt sich leicht schälen. Das Fruchtfleisch ist orangefarben, sehr zart, extrem saftig und höchstaromatisch im Geschmack mit keinen oder wenigen Kernen.

Wie alle anderen Zitrusfrüchte auch, kann die Mineola nach der Ernte nicht mehr nachreifen. Daher ist ein sorgfältiges Bestimmen des Reifegrades vor der Pflücke notwendig. Mineolas sind reif, wenn sich die Früchte leicht weich anfühlen.

Mineolas sind aufgrund Ihres Grapefruitanteils nicht so kälteresistent wie andere Zitrusfrüchte und sollten bei 6- 8°C gelagert und transportiert werden.

