



Produktinfo

Tafeltrauben

Die Zahl der Traubensorten wird weltweit über 10.000 geschätzt. Man unterscheidet nach Farbe (weiß oder rot) und zwischen kernhaltigen und kernlosen Sorten. Tafeltrauben werden wie Obst verwendet und sind grösser und süßer wie die Keltertraube, welche für die Weinherstellung gebraucht wird.

Verzehrt werden die Trauben am besten roh, in Obstsalaten, zum Dessert oder auf Torten und Kuchen. Sie überzeugen aber auch in pikanten Gerichten, zum Beispiel in Kombination mit Sauerkraut, als Beilage zu Wildgeflügel, in würzigen Saucen, Fleischgerichten oder in frischen Salaten.

Kühl **gelagert** bleiben reife Früchte einige Tage frisch. Damit sie ihr Aroma voll entfalten können, nehmen Sie die Traube eine halbe Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank.

