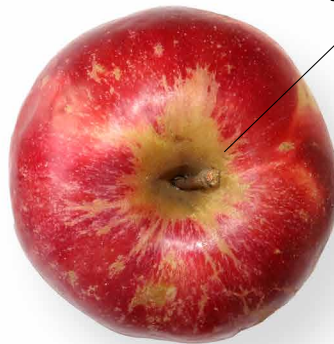


IDARED

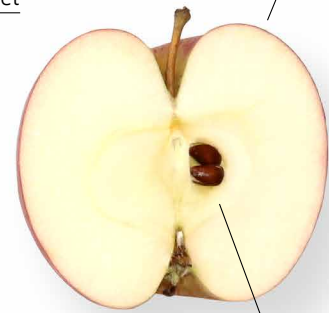
stets mit unregelmäßigen Rostfiguren



Stielgrube eng, tief, strahlig schuppig berostet



Form kugelig bis hochkugelig

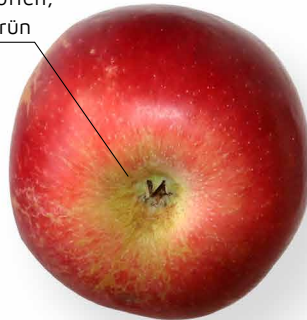


Kerne, mittelbraun, spitz

Schale gelbgrün, mit purpurroter Deckfarbe



Kelch geschlossen bis halb offen, Blätter grün



Fleisch cremefarben, saftig, fest

5 cm



*Diese Liebhaber-Sorte ist in Österreich mittlerweile sehr selten.
Aufgrund des geringen Zuckergehaltes ist sie bei Diabetiker*innen beliebt.*

Geschmack und Verwendung

Das Fruchtfleisch ist feinzellig und vom Mundgefühl spritzig-knackig. Es ist überwiegend süß, mild säuerlich mit zarter Würze. Die zähe, harte Schale bringt Ballaststoffe und einen feinen Geschmack.

Der geschätzte Tafel-, Back- und Kochapfel passt ideal zu Weizer Schafkäse, in Salate und Kuchen. Auch zum Dörren gut geeignet.

Reife & Lagerung

Am Naturlager nur bis Ende Jänner haltbar, danach

verliert er an Geschmack und Güte.

Besonderheit

Die Kreuzung aus Jonathan und Wagener Apfel wurde 1935 in Idaho (USA) gezüchtet. Die netzigen Rostfiguren sind ein klarer Hinweis auf die erstgenannte Muttersorte. Der Apfel ist besonders reich an Polyphenolen und antioxidativ wirkenden Substanzen.

Seltenheit ●●○

Jul Aug Sep Okt Nov Dez Jan Feb Mrz Apr ←Pflückreife
←Genussreife

●○○ Klassiker
●●○ Besonderheit
●●● Rarität

eva&adam OIKOS