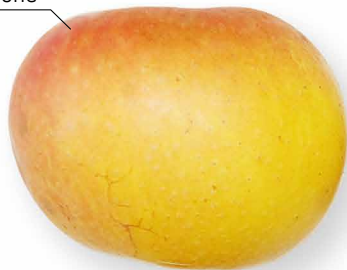
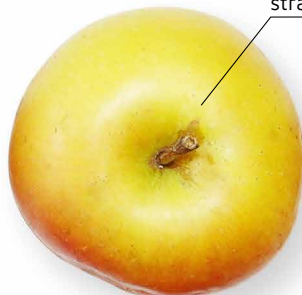


WINTER- BANANENAPFEL

verwaschen rote
Deckfarbe über
gelbem Grund

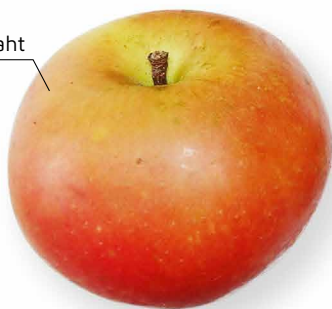


Stielgrube weit, selten
strahlig berostet

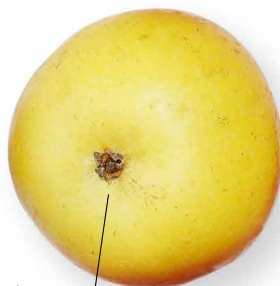


Kerne
schwarzbraun

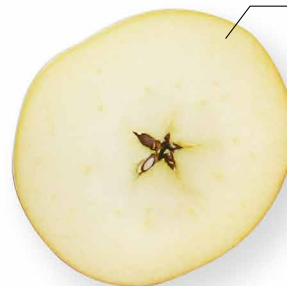
häufig mit
vertikaler Naht



Kelch offen in
flacher Kelchgrube



Fleisch gelblich



5 cm



*Winterbanane: Im Gegensatz zur tropischen Frucht
regional, saisonal und CO₂-neutral genießbar.*

Geschmack & Verwendung

Vollreif schmeckt der feinzellige Winterbananenapfel bananig süß und wenig sauer. Die Würze ist zart, mit gehauchter Moschusnote.

Frisch verzehrt schmeckt er besser in Spalten geschnitten (kurz oxydiert), als nur abgebissen. Gibt einen interessanten Saft. Perfekt am Kuchen, noch besser zu Käse.

Reife & Lagerung

Vom Naturlager ist die Sorte eine treue Begleiterin durch

die vitaminarmen Wintermonate. Im Kaltlager ist sie nicht lang haltbar.

Besonderheit

Der „Flory Banana“ wurde 1876 vom gut gelaunten David Flory in Indiana (USA) als Zufallssämling entdeckt und bereits ab 1900 verbreitet in Europa angebaut.

Seltenheit ●●●

Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez	Jan	Feb	Mrz	Apr
-----	-----	-----	------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----

↑ Pflückreife
↓ Genussreife

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

eva&adam OIKOS