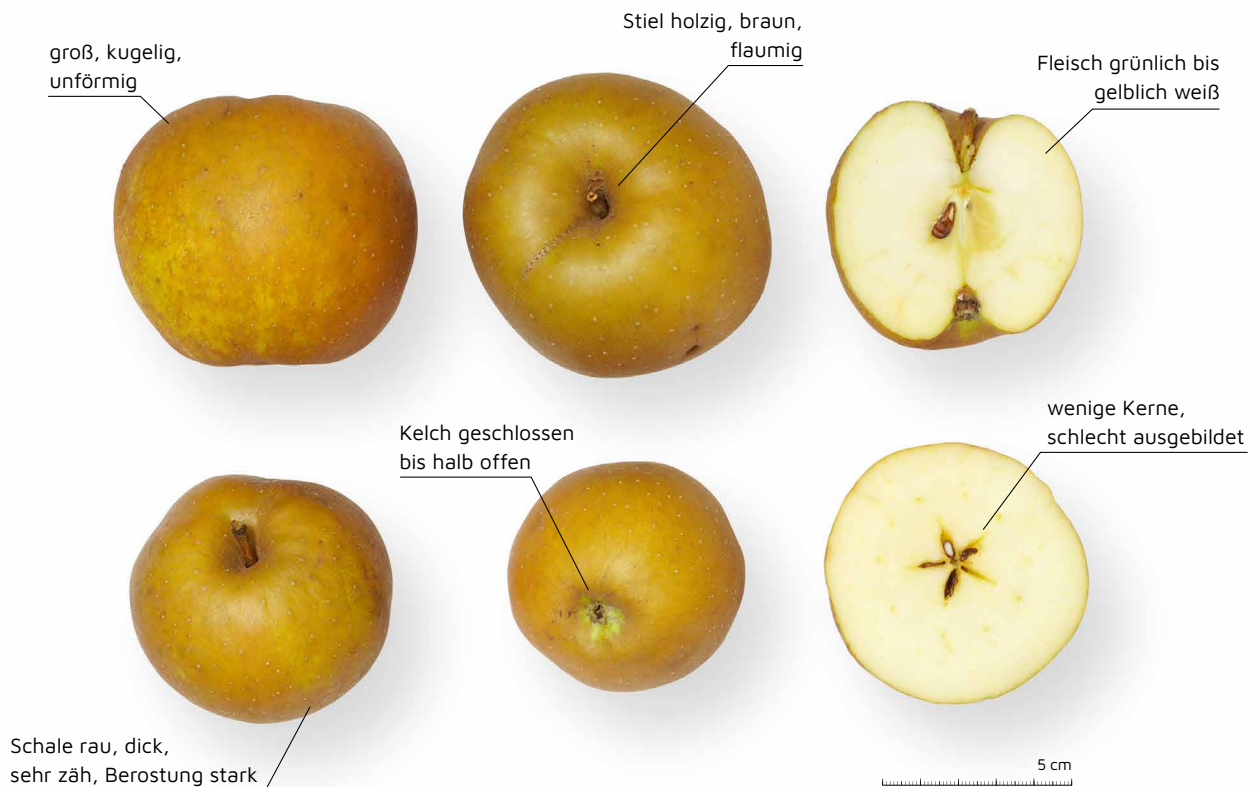


SCHÖNER VON BOSKOOOP



*Wenn die Steirerin „Strudelapfel“ sagt, meint sie „Schöner von Boskoop“!
Dieser wird von Hand feinblättrig geschnitten.*

Geschmack und Verwendung

Der Boskoop verfügt über ein feines Renettenaroma. Der Geschmack ist sehr ausgewogen. Zugleich ist dieser abhängig vom richtigen Pflückzeitpunkt. Die Sorte ist als Tafelobst geschätzt. In der Küche freut sich der Hausmann beim Schälen ob der großen Früchte. Auch für Saft und Most geeignet.

Reife & Lagerung

Die Sorte soll eher spät, im Oktober, geerntet werden. Am Naturlager bleiben die Früchte lange hart, ab Weihnachten

werden sie mürbe. Danach welken sie, bleiben jedoch noch vorzüglich. Ihr Ende ist jäh und eindeutig wahrnehmbar.

Besonderheit

Der Ort Boskoop liegt in den Niederlanden und hat noch heute eine der größten Konzentrationen von Baumschulen in Europa.

Seltenheit ●○○○

| | | | | | | | | | | |
|-----|------|----|---|----|-----|---|----|-----|----|----------------------------|
| VII | VIII | IX | X | XI | XII | I | II | III | IV | Pflückreife Genussreife |
|-----|------|----|---|----|-----|---|----|-----|----|----------------------------|

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