Süß und saftig zum Geschmacksgipfel

KIKU®
Fresh Apple Emotion

PREMIUM MARKE

Allein mit seiner rubinrot-gelben Färbung macht der KIKU® Apfel Appetit. Beim Reinbeißen ist er knackig-frisch und herrlich saftig. Im Inneren offenbart der KIKU® in den ersten Wochen nach der Ernte vielfach sein Honigherz, das diesem Apfel sein charakteristisch süßes Aroma verleiht. Damit erklimmt der KIKU® den Gipfel des guten Geschmacks.

Auf einer Japanreise im Jahr 1990 entdeckt der Südtiroler Obstbauer Luis Braun den Fuji-Apfel-Zweig, aus dem unser KIKU® entstammt. Heute ist KIKU® eine weltweit geschützte Marke, den man in den frischen, blauen Kartons mit Logo entdecken kann. Auf der ganzen Welt haben die KIKU®-Äpfel eine besonders angenehme und einladende Farbe entfaltet: **Fresh Apple Emotion®**.

Größe/Kaliber
von ø75 mm bis ø85 mm

Fruchtzuckergehalt Brix°
Mittelwert von 12,7 Brix°

Ernte und Genussreife
KIKU® wird Mitte Oktober bis Mitte November geerntet. Genussreif ist er dann bis in den Juli.

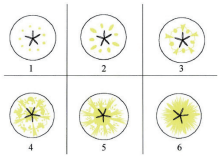
Festigkeit kg/cm²
(Penetrometerwert) mind. 5,2 kg/cm²

Optik und Geschmack
Das Fruchtfleisch ist gelblich bis aufgehellt grün, Deckfarbe rubinrot gestreift, sortentypisch mind. 60 %. Das Fruchtfleisch ist sehr saftig, süßebetont. Knackig frisch.

Verkaufsverpackung
Gelegte Ware im 7 kg und 4 kg KIKU®-Karton. Foodtainer in 4 – 6er KIKU®-Schalen.

Lagerfähigkeit
Behält sehr lange seine knackige Frische Gutes Shelf-Life. Wir empfehlen kühle Lagerung. Auch bei Zimmertemperatur behält der KIKU® seine Festigkeit, das Aussehen und seinen unnachahmlichen Geschmack.

Besonderheiten
Nach der Ernte kann der KIKU® „Honey-Core" Honigherzen enthalten. Diese sind in vielen Ländern ein Qualitätsmerkmal. Wir achten sehr darauf, dass sie sich während der ganzen Lagerzeit im richtigen Maß entwickelt.



KIKU® is a registered trademark, not a variety name.

SALEMFRUCHT
SEEFRUCHT
Mit aller Frische vom Bodensee.

www.kiku-apple.de